





FICHE TECHNIQUE

Produit: Beignet du viand



<b>Composition</b>	<p>Le beignet du viande est une salée à base de pâte de farine de blé cuite et farcie d'une préparation de viande. Il se présente à l'état gelé, sous la forme d'une demi-lune.</p>	
<b>Caractéristiques</b>	<b>Physique</b>	<p>Environ 25a 30 g de poids par unité.</p>
	<b>Allergènes</b>	<p>Contient du gluten, de l'orge, des œufs, du soja et des produits laitiers (y compris du lactose et des protéines de lait de vache), il peut contenir des traces de graines de sésame et de noix. Sans composants génétiquement modifiés.</p>
<b>Présentation du marché</b>	<b>Emballage primaire</b>	<p>Sac plastique LDPE, environ 240 un et 6kg. </p>
	<b>Emballage secondaire</b>	<p>Boîte en carton ondulé simple. </p>
<b>Stockage et distribution</b>	<p> <b>La conservation</b></p>	<p>Stocké dans des chambres de conservation congelées, à une température maximale de -18°C.</p>
	<p><b>Distribution</b></p>	<p>Transport effectué dans des véhicules climatisés à une température maximale de -15°C.</p>
	<p> <b>La durabilité</b></p>	<p>Le beignet du viande congelée a une durée de conservation de 365 jours (1 an) à partir de la date d'emballage dans des conditions normales de stockage (-18 ° C).</p>
<b>Préparation</b>	<p><b>Dégel</b></p>	<p>Non applicable, mettre directement pour la confection / friture.</p>
	<p><b>Utilisation prévue</b></p>	<p>Ce produit ne peut être consommé qu'après traitement thermique (friture), avec de l'huile à une température maximale de 180°C, pendant environ 3 à 5 minutes. Pour des raisons de sécurité et de qualité alimentaire, la galette est optimale dès que le centre du produit est décongelé et que l'extérieur est doré.</p>
<b>Points de vente</b>	<p>Bouchers Restaurants</p>	