

FICHE TECHNIQUE

Produit: Francesinha



Composition	Francesinha est un produit composé d'un sandwich à la sauce portugaise.	
Caractéristiques	Caractéristiques physique	1 unité emballée dans la cuvette.
	Allergènes	Contient du gluten, du soja, des œufs, du dioxyde de soufre et des sulfites, du céleri, de la moutarde, des fruits de mer, du poisson, des graines de sésame et des produits laitiers (y compris le lactose et les protéines de lait de vache). Sans composants génétiquement modifiés.
Présentation du marché	Emballage primaire	Client final: Emballé dans l'unité dans une cuvette en plastique scellée (compartiments séparés pour le sandwich et la sauce). Restauration à la clientèle: Emballé dans l'unité en sac PAPE, avec séparation entre le sandwich et la sauce. 
	Emballage secondaire	Client final: Unité de cuvette enveloppée dans un emballage en carton mince, emballée dans des boîtes en carton pour le transport. Restauration à la clientèle: Boîte en carton. 
Stockage et distribution	La conservation	Stocké dans des chambres de conservation congelées, à une température maximale de -18°C. 
	Distribution	Transport effectué dans des véhicules climatisés à une température maximale de -15°C.
	La durabilité	La Francesinha 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).
Préparation	Dégel 	La décongélation du produit doit être effectuée à une température comprise entre 0 et 4 ° C, sans violer l'emballage primaire. Ou dégivrez au micro-ondes immédiatement avant la période de préparation des aliments.
	Utilisation prévue	Le sandwich doit être fait en veillant à ce que la température interne atteigne 75 ° C pendant au moins 15 secondes. La sauce Francesinha ne peut être consommée qu'après traitement thermique, atteignant une température minimale de 75°C pendant environ 5 minutes. Le sandwich doit être fait en veillant à ce que la température interne atteigne 75 ° C pendant au moins 15 secondes. La sauce Francesinha ne peut être consommée qu'après traitement thermique, atteignant une température minimale de 75°C pendant environ 5 minutes. Il est recommandé de remuer constamment et d'ajouter du piri piri au goût.
Points de vente	Bouchers Restaurants	