





FICHE TECHNIQUE

Produit: Bifana Beignet



Composition	Bifana beignet est un apéritif à base de pâte cuite de farine de blé et farci de viande de bifana et de sauce. Il se présente à l'état congelé, sous la forme ovale.	
Caractéristiques	Caractéristiques physique	Environ 60 a 70 g de poids par unité.
	Allergènes	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.
Présentation du marché	Emballage primaire	Sac plastique LDPE, environ 100 un et 6kg. 
	Emballage secondaire	Boîte en carton ondulé simple. 
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	Bifana beignet 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	Non applicable, mettre directement pour la confection / friture.
	Utilisation prévue	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.
Points de vente	Bouchers Restaurants	