



FICHE TECHNIQUE

Date création : 18/08/2004
Date révision : 23/10/2013
Code : SQ/PF/FT/brick
Indice 7
Page 1 sur 2

FEUILLES DE BRICK JR - 100dz



DESCRIPTION DU PRODUIT

10 Feuilles de Brick de 30 cm de diamètre séparées par 11 feuilles de papier paraffiné

INGREDIENTS

Farine de blé, eau, sel, huile de tournesol, conservateurs : propionate de calcium, acide sorbique, acidifiant : acide lactique, émulsifiant : lécithine de soja

ALLERGENES ET CONTAMINANTS

Allergène	OGM	Ionisation	Métaux lourds Pesticides Mycotoxines
Gluten Soja	non	non	conforme à la réglementation en vigueur

MODE D EMPLOI / CONSEILS D UTILISATION

S'utilise dans l'élaboration de feuilletés, d'aumônières, de corolles et de croustillants pour envelopper des garnitures diverses et variées aussi bien sucrées que salées

Cuisson au four, à la poêle, ou en friteuse

Ne pas utiliser le papier paraffiné comme papier cuisson

A utiliser rapidement après ouverture

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères FCD pâtes à tartes crues, du 31/10/2009

Analyses	Critères à DLUO	Analyses	Critères à DLUO
Microorganismes aérobies 30°C/g	1 000 000	Escherichia coli Bglucuronidase +/g	10
Bactéries lactiques 30°C/g	--	Staphylocoques à coagulase + 37°C/g	100
Ratio Flore totale / Flore lactique	100	Bacillus cereus présumé 30°C/g	100
Moisissures 25°C/g	1 000	Salmonelle // Listeria /25g	absence

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Protéines g	Lipides g	Glucides g	Sodium g	Fibres g	humidité %	Aw	pH
		dont saturés	dont sucres	sel				
pour 100 g	6	1,1	60	1,2	2,5	30%	0,89	5,00
		0,2	2	3,00		+/- 5	+/- 0,05	+/- 0,5

CONSERVATION STOCKAGE

DLUO minimum à réception : 90 jours

A conserver au frais jusqu'à + 8°C

DONNEES LOGISTIQUES

	code EAN	poids net	poids brut	dimensions en mm
unité consommateur (UC)	3302040000017	170 g	200 g	365*365*005
unité de distribution (UD)		17 kg	20,6 kg	640*328*190
palette			880 kg	1300*800*1550

Nb UC / UD	Nb UD / Couche	Couches / Palette	Nb UD / Palette	Nb UC / Palette
100	6	7	42	4200