

**DUO MINI BLINIS**

CUIT - COOKED - CODIDO

SURGELÉ - FROZEN - CONGELADO

Assortiment de mini blinis: mini blini au curry, oeufs de truite et zeste de citron, mini blini nature, saumon fumé au raifort et à l'aneth - Assortment of mini blinis: mini blini with curry, trout roe and lemon zest, plain mini blini, smoked salmon with horseradish and dill - Surtido de mini blinis: mini blini con curry, huevas de trucha y ralladura de limón, mini blini natural, salmón ahumado con rábano picante y eneldo - Sortido de mini blinis: mini blini com caril, ovas de truta e raspa de limão, mini blini natural, salmão fumado com rábano e endro

**PRODUIT FABRIQUÉ EN FRANCE / MADE IN FRANCE/ PRODUCTO FABRICADO EN FRANCIA /
PRODUTO FABRICADO EM FRANÇA**

GAMME CATALOGUE

Code article Item number Código artículo Código artigo	Code EAN EAN code Código EAN Código EAN	Dimensions Size Dimensiones Dimensões	Poids net par pièce Net weight per piece Peso neto por pieza Peso líquido por peça	Poids brut par pièce Gross weight per piece Peso bruto por pieza Peso bruto por peça	Pièces par UV Pieces per box Piezas por UV Peças por UV	Poids net par UV Net weight per box Peso neto por UV Peso líquido por UV	Poids brut par UV Gross weight per box Peso bruto por UV Peso bruto por UV
160386	3328851603865	Longueur: 37.7 cm Largeur: 28.4 cm Hauteur: 5 cm	Blini curry : 6.5g ; Blini saumon : 10.5g	Blini curry : 6.5g ; Blini saumon : 10.5g	56 ; 2 plateaux de 28	0.480kg	0.690kg

COMPOSITION / INGREDIENTS / COMPOSICIÓN / COMPOSIÇÃO

Composition (avec allergènes en MAJUSCULE) :

Ingrédients : mini blini nature 23% (farine de blé (GLUTEN), eau, huile de tournesol, lactose (LAIT), protéines de LAIT, LAIT écrémé en poudre, lactosérum en poudre (LAIT), ŒUF entier et blanc d'ŒUF déshydratés, poudre à lever : carbonates de sodium et diphosphates, sel, antioxydant : acide ascorbique), mini blini au curry 23% (farine de blé (GLUTEN), eau, huile de tournesol, lactose (LAIT), épices, protéines de LAIT, LAIT écrémé en poudre, lactosérum en poudre (LAIT), ŒUF entier et blanc d'ŒUF déshydratés, poudre à lever : carbonates de sodium et diphosphates, sel, antioxydant : acide ascorbique), SAUMON fumé 17% (SAUMON Atlantique (Salmo salar élevé en Norvège ou Ecosse ou Iles Féroés), sel), crème fraîche épaisse 35%MG (LAIT), fromage frais nature (LAIT), eau, œufs de TRUITE 4% (œufs de TRUITE arc en ciel (onchorynchus mikiss, élevée en France), sel), mélange en poudre pour préparation de sauce (amidon modifié de pomme de terre, lactosérum (LAIT), amidon de blé (GLUTEN), dextrose (GLUTEN), sel), zeste de citron jaune 1.7%, raifort en poudre 0.3%, sel, poivre blanc, aneth sommité 0.06%, curry en poudre (coriandre, fenugrec, curcuma, piment, poivre, sel, fenouil), arôme zeste de citron, épaississant : gomme de xanthane.

List of ingredients (allergens in CAPITAL type) :

Ingredients: small natural blini 23% (wheat flour (GLUTEN), water, sunflower oil, lactose (MILK), MILK protein, skimmed MILK powder, lactoserum powder (MILK), dehydrated EGG and white EGG, raising agent : sodium carbonates and diphosphate, salt, antioxidant: ascorbic acid), small curry blini 23% (wheat flour, water, sunflower oil, lactose (MILK), spices, MILK protein, skimmed MILK powder, lactoserum powder (MILK), dehydrated EGG and white EGG, raising agent : sodium carbonates and diphosphate, salt, antioxidant : ascorbic acid), smoked SALMON 17% (Atlantic SALMON (Salmo salar raised in Norway, Scotland or the Faroes islands), salt), double cream 35% fat (MILK), natural fresh cheese (MILK), water, TROUT eggs 4% (rainbow TROUT eggs (onchorynchus mikiss raised in France), salt), mix for sauce preparation (modified potato starch, lactoserum (MILK), wheat starch (GLUTEN), dextrose (GLUTEN), salt), yellow lemon peel 1.7%, horseradish powder 0.3%, salt, white pepper, dill seed 0.06%, curry powder (coriander, fenugreek, turmeric, chilli, pepper, salt, fennel), lemon peel flavouring, thickener: xanthan gum.



Composición (con alérgenos en MAYÚSCULA) :

Ingredientes : mini blini liso 23% (harina de trigo (GLUTEN), agua, aceite de girasol, lactosa (GLUTEN), proteína de LECHE, LECHE desnatada en polvo, lactoserum en polvo (LECHE), HUEVO entero deshidratado y clara de HUEVO, gasificante: carbonato y difosfato de sodio, sal, antioxidante : ácido ascórbico), mini curry blini 23% (harina de trigo (GLUTEN), agua, aceite de girasol, lactosa (LECHE), especias, proteínas de LECHE, LECHE desnatada en polvo, lactoserum en polvo (LECHE), HUEVO entero deshidratado y clara de HUEVO, gasificante: carbonatos y difosfatos de sodio, sal, antioxidante: ácido ascórbico), SALMÓN ahumado 17% (SALMÓN del atlántico (Salmo salar, criado en Noruega o Escocia o en las Islas Feroe), sal), crema fresca espesa 35%MG (LECHE), queso fresco (LECHE), agua, huevos de TRUENO 4% (huevos de TRUENO arco iris (onchorynchus mikiss, criado en Francia), sal), mezcla en polvo para la preparación de salsa (fécula de patata modificada, lactoserum (LECHE), almidón de trigo (GLUTEN), dextrosa (GLUTEN), sal), cáscara de limón amarillo 1.7%, rábano picante en polvo 0.3%, sal, pimienta blanca, semillas de eneldo 0.06%, curry en polvo (cilantro, fenogreco, cúrcuma, chile, pimienta, sal, hinojo), aroma de cáscara de limón, espesante : goma xantana.

Composição (com alérgenos em MAIÚSCULA) :

Ingredientes : mini blini liso 23% (farinha de trigo (GLUTEN), água, óleo de girassol, lactose (GLUTEN), proteína de LEITE, LEITE em pó desnatado, lactoserum em pó (LEITE), OVO inteiro desidratado e clara de OVO, levedante : carbonato de sódio e difosfato, sal, antioxidante: ácido ascórbico), mini curry blini 23% (farinha de trigo (GLUTEN), água, óleo de girassol, lactose (LEITE), especiarias, proteína LEITE, LEITE em pó desnatado, lactoserum em pó (LEITE), OVO inteiro desidratado e clara de OVO, levedante : carbonatos de sódio e difosfatos, sal, antioxidante: ácido ascórbico), SALMÃO fumado 17% (SALMÃO Atlântico (Salmo salar, cultivado na Noruega ou Escócia ou nas Ilhas Faroé), sal), creme fresco espesso 35%MG (LEITE), cheese fresco simples (LEITE), água, ovos TRUITY 4% (ovos TRUITY arco-íris (onchorynchus mikiss, cultivado em França), sal), mistura em pó para preparação de molhos (amido de batata modificado, lactosérum (LEITE), amido de trigo (GLUTEN), dextrose (GLUTEN), sal), casca de limão amarelo 1.7%, pó de rábano 0.3%, sal, pimenta branca, semente de aneto 0.06%, caril em pó (coentros, feno-grego, curcuma, piri-piri, pimenta, sal, funcho), aroma de casca de limão, espessante : goma xantana.

Allergènes :

Contient : poisson, œuf, gluten, lait. / Peut contenir des traces de : fruits à coque, graines de sésame, céleri, moutarde, crustacés, mollusque, soja, lupin.

Contains : fish, egg, gluten, milk. / May contain traces of : nuts, sesame seeds, celery, mustard, crusteans, mollusc, soybeans, lupin.

Contiene : pescado, huevos, gluten, leche. / Puede contener trazas de : frutos de cáscara, granos de sésamo, apio, mostaza, crustáceos, moluscos, soja, altramuz.

Contém : peixes, ovos, glúten, leite. / Pode conter traços de : frutos de casca rija, sementes de sésamo, aipo, mostarda, crustáceos, moluscos, soja, tremçoço.

**VALEURS NUTRITIONNELLES / NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES / VALORES NUTRICIONAIS**

Suivant le règlement étiquetage 1169/2011CE Art.30 / According to the Regulation (UE) 1169/2011CE Art.30 / Según el Reglamento (UE) 1169/2011CE Art.30 / De acordo com o Regulamento (UE) 1169/2011CE Art.30

	Pour / for / por 100g
Valeur nutritionnelle / Nutritional values / Valor nutricional (kJ)	958
Valeur nutritionnelle / Nutritional values / Valor nutricional (kcal)	229
Matière grasse / Fat / Grasas / Matéria gorda (g)	12.4
Dont acides gras saturé / Saturated fat acid / Ácidos grasos saturados / Ácidos gordos saturados (g)	4.9
Glucides / Carbohydrate / Carbohidratos / Carboidratos (g)	20.7
Dont sucre/ sugar/ azúcar / açúcar (g)	5.1
Protéines / Protids / Proteínas / Prótidos (g)	8.5
Sel / Salt / Sal / Sal (g)	1.83

INFORMATIONS OGM - IONISATION / OGM - IONISATION INFORMATION / INFORMACIÓN OGM – IONIZACIÓN / INFORMAÇÕES OGM - IONIZAÇÃO

Ce produit et les matières premières entrant dans la composition ne contiennent pas d'OGM et ne sont ni issus ni produits à base de matière génétiquement modifiée. En conséquence, nos produits ne nécessitent aucune obligation d'étiquetage complémentaire conformément aux réglementations 1829/2003/CE et 1830/2003/CE liées à l'étiquetage OGM.

Ce produit et les matières premières entrant dans la composition n'ont subi de traitement d'ionisation.

This product and the raw materials used for its manufacture have not been genetically modified or derived from GMO's as defined by EC regulation 1829/2003/CE and 1830/2003/CE. An irradiation process has not treated this product and the raw materials used in its production.

Este producto y las materias primas que forman parte de su composición no contienen OGM y no provienen de productos creados a partir de materias genéticamente modificadas. Así pues, nuestros productos no están obligados a un etiquetaje complementario según las regulaciones 1829/2003/CE y 1830/2003/CE relativas al etiquetaje de OGM. Este producto y las materias primas que conforman la composición no han sido objeto de tratamientos de ionización.

Este produto e as matérias primas que fazem parte da sua composição não contêm OGM nem advêm de produtos criados a partir de organismos geneticamente modificadas. Assim, os nossos produtos não estão obrigados a etiquetagem complementar de acordo com as regulamentações 1829/2003/CE e 1830/2003/CE relativas à etiquetagem de GN. Este produto e as matérias primas que fazem parte da sua composição não foram objeto de tratamentos de ionização.

INFORMATIONS EMBALLAGES / PACKAGING INFORMATION / INFORMACIÓN DE EMBALAJE / INFORMAÇÕES DE EMBALAGEM

Matériaux d'emballage / Packaging materials / materiales de embalaje / materiais de embalagem	Emballage primaire (en contact direct avec le produit) / Primary packaging (in direct contact with the product) / Embalaje primario (en contacto directo con el producto) / Embalagem primária (em contato direto com o produto)		Emballage secondaire / Secondary packaging / embalaje secundario / embalagem secundária	
	Matériau 1 / Material 1	PLATEAU NOIR 360X260X20	BLACK PLATEAU 360X260X20	ETUI MANUEL AVEC FEN 377X284X49,5
Matériau 2 / Material 2	SAC SOUS-VIDE 435X360 140 MICRONS	VACUUM BAG 435X360 140 MICRONS	ETIQUETTE BLANC 150 X 280	WHITE LABEL 150 X 280



**CRITÈRES BACTÉRIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / CRITERIOS
BACTERIOLÓGICOS / CRITÉRIOS BACTERIOLÓGICOS**

Germes / Germs / Gérmenes	Critères / Criteria / Criterios	Méthode / Method / Método
Germes d'hygiène		
Microorganismes 30°C	100 000 /g	NF EN ISO 4833
Germes de sécurité		
Staphylocoques Coagulase +	100 /g	NF V 08-057
Escherichia Coli	10 /g	NF EN ISO 16649-2
Bacillus Cereus	100 /g	NF EN ISO 7932
Salmonella dans 25g	Absence	MSRV validation ISO 16140
Listéria monocytogenes dans 25g	Absence	Méthode chromogène Compass

**MODALITÉS DE CONSERVATION ET CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE / INSTRUCTIONS ON
STORAGE, THAWING AND USE / MODALIDADES DE CONSERVACIÓN Y CONDICIÓN DE USO /
MODALIDADES DE CONSERVAÇÃO E CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO**

A CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT: 18 MOIS / BEST BEFORE DATE: 18 MONTHS / LIMITE DE
CONSUMO: 18 MESES / LIMITE DE CONSUMO: 18 MESES

Transport à -18°C (l'arrêté du 10 Juillet 2008) Pour de courtes périodes limitées aux opérations de manutention lors des opérations de chargement et de déchargement des aliments, il peut être toléré, à la surface de l'aliment, une légère élévation de température. Pour des aliments surgelés, cette élévation ne pourra dépasser 3°C, de sorte que la température à la surface des aliments n'excède jamais -15°C.

Transport at -18°C (the decree of July 10, 2008). For short periods of time limited to the operations of handling during loading and unloading of the goods, a light rise in temperature can be tolerated on the surface of goods. For deep-frozen foods, this rise should not exceed 3°C, so that the temperature on the surface of food never exceeds -15°C.

Transporte a -18°C (Decreto de 10 de julio de 2008) En caso de periodos cortos limitados a las operaciones de manipulación en las operaciones de carga y descarga de los alimentos, se puede tolerar, en la superficie del alimento, una ligera subida de temperatura. En cuanto a los alimentos congelados, este aumento no podrá sobrepasar los 3°C, de manera que la temperatura en la superficie de los alimentos no llegue a superar los -15°C.

Transporte a -18°C (Decreto de 10 de julho de 2008). Em caso de períodos curtos limitados às operações de manipulação nas operações de carga e descarga dos alimentos, pode-se tolerar, na superfície do alimento, um ligeiro aumento de temperatura. Quanto aos alimentos congelados, este aumento não poderá ultrapassar os 3°C, de forma a que a temperatura na superfície dos alimentos não ultrapasse os -15°C.

CONSEIL D'UTILISATION - ADVISE ON USE - CONSEJO DE UTILIZACIÓN - CONSELHO DE UTILIZAÇÃO:

PRODUIT SURGELÉ / FROZEN PRODUCT / PRODUCTO CONGELADO / PRODUTO CONGELADO

	Temps - Time - Tiempo - Tempo	Température - Temperature - Temperatura	Informations complémentaires si nécessaire - Additional information if necessary - Información complementaria en caso necesario - Informações complementares, se necessário
À décongeler Thaw Descongelar A descongelar	240 minute(s) / minuto(s)	0-4 °C	Oter le film protecteur et laisser décongeler le plateau en chambre froide Remove the protective film and leave the tray to defrost in a cold room Retire la película protectora y deje la bandeja para descongelar en una habitación fría Retirar a película protetora e deixar a bandeja a descongelar numa câmara fria
Après décongélation/cuisson, se conserve After thawing/ cooking, keeps Después de la descongelación /coccción, se conserva Após descongelação/cozedura, conserva-se	3 jour(s) / day(s) / día(s) / dia(s)	0-4 °C	

**NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ - DO NOT REFREEZE A DEFROSTED PRODUCT - NO CONGELAR EL
PRODUCTO UNA VEZ DESCONGELADO - NÃO VOLTAR A CONGELAR O PRODUTO DEPOIS DE DESCONGELADO**



INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTICAL INFORMATION / INFORMACIÓN LOGÍSTICA /
INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Code article Item number Código artículo Código artigo	Dimension UV Box size Dimensión UV Dimensão UV	Cartons par couche Boxes per layer Cajas por capa Caixa por camada	Couche par palette Layers per pallet Capas por palé Camadas por paleta	Cartons par palette Boxes per pallet Cajas por palé Caixas por paleta	Unités par palette Units per pallet Unidades por palé Unidades por paleta	Dimension palette Pallet size Dimensión palé Dimensão da paleta	Poids brut par palette Gross weight per pallet Peso bruto por palée Peso bruto por paleta
160386	Longueur : 37.7 cm Largeur : 28.4 cm Hauteur : 5 cm	8	28	224	12544	Longueur : 120 cm Largeur : 80 cm Hauteur : 170 cm	181.200kg

Distribué par / Distributed by / Distribuido por / Distribuído por : La Compagnie des Desserts 4, rue des Romains, 11200 Lézignan-Corbières,
France