

FI CHE PRODUIT



Date de rédaction : 19/10/2017
Rédigée par : J. Roockx

Nom du Fournisseur : **AQUITAINE BIOLOGIE**

ZI LA BARBIERE RUE NICOLAS LEBLANC
47300 VILLENEUVE SUR LOT

SIRET : 39507319000013
4639A
N° TVA FR56395073190

Téléphone : **05 53 41 29 71**

Fax : **05 53 41 78 96**

Email : **aquibio@orange.fr**

FOURNISSEUR & DISTRIBUTEUR
AQUITAINE BIOLOGIE
contrôlé par **FR-BIO 07**

RÉFÉRENCE : **PBB**

Désignation du produit :

PÂTE BRISÉE PUR BEURRE



Date de lancement :

DEFINITION PRODUIT

Description : Pâte Brisée pur beurre surgelée, ronde prête à dérouler.

Gencode UV : 3 531 150 222 068

Gencode Colis :

Marque commerciale : BioBleud



POIDS NET : 250 g POIDS BRUT : 275 g CALIBRE : diamètre 31 cm

VOLUME NET :

UNITE DE VENTE

Unité de vente :	carton 250 g
Conditionnement / PCB :	6
Largeur (cm) :	6 cm
Hauteur (cm) :	5 cm
Profondeur (cm) :	39 cm

COLIS

Largeur (cm) :	19,7 cm
Hauteur (cm) :	7,5 cm
Profondeur (cm) :	39,5 cm

PALETTISATION

UV	1 x 250 g
UV / COLIS	6
COLIS / COUCHE	12
COUCHE / PALETTE	15
COLIS / PALETTE	180
UV / PALETTE	1080

INGREDIENTS et ALLERGENES

Ingrédients	Certification	Allergènes présent	Allergènes présent de façon involontaire
Ingrédients : Farine de blé T65*, Eau, Beurre*(23%), Sel de Guérande, Jus de citron concentré*. *= Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.	BIO	Gluten, Lactose	traces de Soja et de Lait

% ingrédients bio : < 95 %

Origine du produit : UE, blés et farines (France)

Mode de conservation : Dans un congélateur à -18°C, plusieurs mois jusqu'à la date d'utilisation optimale indiquée sur l'étiquette. Après décongelation à garder 24 heures. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Conseil de préparation : Sortir la pâte du réfrigérateur juste avant son utilisation, l'étaler dans un moule à tarte en conservant la feuille de cuisson / Selon les recettes, n'hésitez pas à effectuer une pré-cuisson.

Observations diverses : Le produit répond aux standards et aux exigences de la Législation Européenne Alimentaire. En particulier, les exigences concernant l'agriculture biologique, en matière de sécurité des denrées alimentaires. Les résidus de pesticides et les métaux lourds sont conformes et validés par la législation européenne pour les produits biologiques. Le produit n'est pas irradié ou génétiquement modifié, il ne contient pas d'additifs ou d'ingrédients issus de matières génétiquement modifiées.

CERTIFICATION & LABEL

PRODUIT CERTIFIÉ PAR : **ECOCERT** CODE EMBALLEUR : ESTAMPILLE SANITAIRE :

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (100g/100ml)

Protéines	Glucides	Dont Sucres	Lipides	Dont Ac. Gras saturés	Dont Ac. Gras Monoinsaturés	Dont Ac. Gras polyinsaturés	Dont Oméga 3	Fibres	Sel	kJ / kCal
5,6 g	40,3 g	1,6 g	18,9 g	12,1 g				1,3 g	0,8 g	1488 kJ / 356 kCal

INFORMATION POUR LE COMMERCE

CODE DEB : 18 mois Instructions de stockage pour les grossistes : à conserver à -18°C
DLUO : 3 mois
DLUO garantie à réception :