

<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>Crousti Moelleux Nature sans sucres ajoutés (1) 730g</b>	CODE EMB : 63322A
------------------------	---	----------------------

<b>1</b>	<b>DENOMINATION LEGALE</b>
----------	----------------------------

Pain de mie sans sucres ajoutés (1)

(1) Contient des sucres naturellement présents

<b>2</b>	<b>INGREDIENTS</b>
----------	--------------------

Farine de blé (67%), eau, huile de colza, levure, arôme naturel (contient alcool), sel, farine de maïs fermentée, **gluten de blé**, farine de fève, extrait d'acérola.  
Présence possible de : **lait, œufs, graines de sésame.**

<b>3</b>	<b>CARACTERISTIQUES PHYSIQUES</b>
----------	-----------------------------------

Largeur : 118 mm ± 3                      Nbre de Tranches totales : 12  
Longueur : 202 mm ± 5                    Epaisseur tranche : 16.8 mm ± 1  
Hauteur totale : 118 mm ± 5            Poids moyen tranche : ≈ 60,8 g ± 1  
Poids net total du produit fini : 730 g

Emballage : Sachet - fermeture par clip

<b>4</b>	<b>CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES</b>
----------	---

Etiquetage nutritionnel pour 100 g de produit fini :

- Valeur énergétique : 1076 kJ            (255 kcal)
- Matières grasses : 3.2 g ± 1.5    dont acides gras saturés : 0.3 g ± 0.8
- Glucides : 46 g ± 8                    dont sucres : 3.9 g ± 2
- Fibres alimentaires : 3.5 g ± 2
- Protéines : 8.7 g ± 2
- Sel : 1.1 g ± 0.38



<b>5</b>	<b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b>
----------	--

Flore mésophile totale : < 10 000 /g    Salmonella : non détecté dans 25g  
Coliformes totaux : < 1 000 /g            Levures : < 500 /g  
Coliformes fécaux : < 10 /g                Moisissures : < 500 /g  
Staphylocoques : < 100 /g                L. Monocytogenes : < 100 /g  
Escherichia Coli : < 10 /g

<b>6</b>	<b>CONSERVATION</b>
----------	---------------------

Date de durabilité minimale (DDM) : 28 jours  
A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Bien refermer le paquet après ouverture.

<b>7</b>	<b>STATUT OGM</b>
----------	-------------------

Conformément aux dispositions du Règlement 1829/2003, le produit fourni ne nécessite pas d'être étiqueté. En effet, les ingrédients composant le produit ne consistent pas en des organismes génétiquement modifiés dans une proportion supérieure au seuil réglementaire de présence fortuite ou techniquement inévitable de 0,9% de chaque ingrédient.

<b>8</b>	<b>ALLERGENES</b>
----------	-------------------

- PRESENTS EN TANT QU'INGREDIENTS : (C) contient
- PRESENTS PAR CONTAMINATIONS CROISEES : O (oui) ou N (non)

Données issues de l'étude HACCP ALLERGENE menée par nos fournisseurs de matières premières et sur nos propres sites de fabrication.

PRESENCE POSSIBLE DE :			
Lait et Dérivés	O	Amandes	N
Œufs et Dérivés	O	Pistache	N
Arachides et Dérivés	N	Poissons et Crustacés	N
Soja et Dérivés	N	Mollusques	N
Blés et Dérivés	C	Moutarde et Dérivés	N
Graines de sésame	O	Céleri et Dérivés	N
Noix	N	Sulfites	N
Noisette	N	Lupin et Dérivés	N

<b>9</b>	<b>ASSURANCE QUALITE</b>
----------	--------------------------

- ◆ Système AQF
- ◆ Auto contrôle avec fiche de blocage de lot
- ◆ Traçabilité interne ascendante et descendante
- ◆ Production sous procédure HACCP / Certification IFS

Service émetteur:  
C.R.I.Q. / EL

Le : 23/11/2020

VE : 184

VERSION FT : 1

Réf. informatique:  
FT 7222 -  
VE184.5.1