t

Pailleté feuilletine

|  |  |
| --- | --- |
| 1. PRODUIT | |
| DENOMINATION LEGALE | **Biscuit finement émietté au beurre** |
| DESCRIPTION | **Biscuit finement émietté au beurre** |
| POIDS NET | **250g**  **500g** |
| DDM | 10 mois |
| CONDITIONS DE STOCKAGE | A conserver dans un endroit propre et sec (max 70% d’humidité) et sans odeur.  Température de stockage 12-20°c |
| CODE PRODUIT | 28292 (250g)  2645 (500g) |
| PAYS DE TRANSFORMATION | France |
| CERTIFICATION | BRC |



|  |
| --- |
| DECLARATION D’INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011) |
| Farine de BLE, beurre concentré(LAIT), sucre du LAIT, protéine de LAIT, sel, extrait de malt (ORGE), poudre à lever : E500ii |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES | |
| COULEUR |  |
| ASPECT |  |
| ODEUR |  |
| GOUT |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES | | |
| CONTRÔLE | **VALEUR CIBLE** | **TOLERANCE** |
| HUMIDITE | <2,50% |  |
| MATIERE GRASSE | 8,5% | +/- 0,5% |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit) | |
| VALEUR ENERGETIQUE | **427 kcal soit 1785 kJ** |
| MATIERES GRASSES   * Dont acides gras saturés | **8,5g**  **5,6g** |
| GLUCIDES   * Dont sucres | **81,6g**  **52,0g** |
| PROTEINES | **5,0g** |
| SEL | **1,14g** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. CONDITIONNEMENT | |  |  |
|  | **UVC : Sachet 250g** | **Colis** | **UVC : Sachet 500g** |
| EAN 13/14 | 3663327002606 |  | 2100000058792 |
| POIDS NET (kg) | 250g |  | 500g |
| POIDS BRUT (kg) |  |  |  |
| DIMENSIONS (L x l x h) |  |  |  |
| NOMBRE D’UV / COLIS |  |  |  |
| NOMBRE DE COLIS / COUCHE |  |  |  |
| NOMBRE DE COUCHE / PALETTE |  |  |  |
| NOMBRE DE COLIS / PALETTE |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES | |
| GERMES | **CRITERES** |
| GERMES TOTAUX | <5000/g |
| COLIFORMES  E.COLI  SALMONELLES  LEVURES  MOISISSURES | <10/g  Absence/g  Absence/25g  <50/g  <50/g |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. ALLERGENES\* | | | |
| PRODUITS ET INGREDIENTS | **ABSENCE** | **PRESENCE** | **INGREDIENT**  **CONCERNE** |
| CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN |  | X | Farine de BLE, malt d’ORGE |
| CRUSTACES ET DERIVES |  |  |  |
| MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES |  |  |  |
| POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON |  |  |  |
| ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D’OEUFS |  |  |  |
| ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D’ARACHIDE |  |  |  |
| LAIT ET PRODUITS LAITIERS |  | X | Sucre et protéine de LAIT |
| SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA |  | ? |  |
| FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES |  |  |  |
| GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME |  |  |  |
| MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE |  |  |  |
| LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE |  |  |  |
| CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI |  |  |  |
| ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2) |  |  |  |

**\*Présence d’allergènes selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (cf. Tableau ALLERGERNES).**

|  |
| --- |
| 1. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION |
| * STATUT OGM   Conforme à la réglementation européenne CE N°1830/2003 et N°1829/2003. |
| * TRAITEMENT PAR IONISATION   Produit non ionisé/non irradié selon les directives N°1999/2/CE et N°1999/3/CE. |
| * PESTICIDES   Conforme à la réglementation européenne CE N°396/2005 et N°178/2006. |
| * METAUX LOURDS   Conforme à la réglementation européenne CE N°1881/2006.   * NANOMATERIAUX   Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l’état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012. |
| * RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES   Non applicable. |
| * EMBALLAGES |

Conforme au règlement CE N°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu’à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.