

FICHE TECHNIQUE

Dénomination du Produit :

Chapelure Mélange Munh1E et Munh100E

Composition :

Farine de blé, eau, extrait de malt, sel, dextrose, épices (curcuma et paprika), levure

Déclaration d'ingrédients : Chapelure (gluten).

OGM : ce produit ne contient pas d'ingrédient issu d'organisme génétiquement modifié au sens des règlements 1829/2003/CE, 1830/2003/CE.

Allergènes : ce produit contient du gluten de blé (via la farine) et d'orge (via l'extrait de malt).

Traces éventuelles de soja et dérivés. Traces éventuelles de moutardes et dérivés

Ionisation : ce produit n'a été exposé à aucune ionisation

Caractéristiques sensorielles :

Aspect : chapelure fluide.

2 et 6 kg

Couleur : Foncée/Jaune

Odeur : odeur légère de pain.

Conditionnement :

Présentation : sac papier de 25 et 4 kg - seuu

Big bag : +/-1000 kg.

A consommer de préférence avant : 12 mois

Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Déclaration nutritionnelle moyenne pour 100 g	
Valeur énergétique	1514 kJ – 357 kcal
Matières grasses	1.2g dont saturés 0.2g
Glucides	76g dont saturés 1,8g
Fibre alimentaire	2.8g
Protéines	8.9g
Sel	0.82g

Paramètres microbiologiques	Valeur Maxi (UFC/g)
Aérobies mésophiles	≤ 100 000
Bacillus cereus	≤ 500
Clostridium perfringens	≤ 100
Enterobacteries	≤ 100
Listeria monocytogenes en 25g	Absence
Moisissures et levures	≤ 1 000
Salmonelles en 25 g	Absence
Humidité	10 % max

Granulométrie (à titre indicatif):

% Rétention	Maille (µm)	% Tolérances
20 - 30	1200	+/-10
15 - 25	750	+/-10
10 - 20	500	+/-10
5 - 15	250	+/-10
1 - 12	< 250	+/-10

Ce produit répond à la législation en vigueur- Produit Halal