

# FICHE TECHNIQUE

Dénomination du Produit :

Nom : **Chapelure Grosse Blanche PRO 6**

Composition :

Farine de blé, eau, sel, 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)

Ionisation : ce produit n'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé.

Caractéristiques sensorielles :

Aspect : chapelure fluide.

Couleur : beige (avec croûte).

Odeur : odeur légère de pain.

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

Conditionnement :

Présentation : sac papier de 15kg

Big bag : 800 kg.

A consommer de préférence avant : 12 mois

Déclaration nutritionnelle moyenne pour 100 g	
Valeur énergétique	1504 kJ – 355 kcal
Matières grasses	1 g dont 0.2 g acides gras saturés
Glucides	75 g dont 0.6 g sucres
Fibres alimentaires	3.8 g
Protéines	9.5 g
Sel	0.69 g

Paramètres microbiologiques	Valeur Maxi (UFC/g)
Flore aérobique mésophile	100 000
E. coli	Absence
Entérobactéries	<100
Salmonelles en 25 g	Absence
Levures	< 1 000
Moisissures	< 1 000
Humidité	10%

Granulométrie (à titre indicatif):

%	Maille (µm)	% Tolérance
20/40	3150	+/-5
25/35	2000	+/-5
20/40	1000	+/-5
5/25	0.500	+/-5
1/15	<0.500	+/-5