

FICHE TECHNIQUE

Dénomination du Produit :

Chapelure Munh700 : (Mélange Munh1E/Munh100E)

Composition :

Farine de blé, eau, extrait de malt, sucre, sel, levure et colorant (E160 a, 160 e, bêta-carotène).

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'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé.

Caractéristiques sensorielles :

Aspect : chapelure fluide.

Couleur : marron/jaune

Odeur : odeur légère de pain.

(bêta-carotène)

Conditionnement :

Présentation : sac papier de 25 et 5 kg - seau 2 et 7 kg

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	1513 kJ – 357 kcal
Matières grasses	1.1g dont 0.2g d'acides gras saturés
Glucides	65g dont 1.7g de sucres
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
Entérobactéries	≤ 100
Listeria monocytogenes en 25g	Absence
Moisissures et levures	≤ 1 000
Salmonelles en 25 g	Absence
Staphylococcus aureus	Absence
Humidité	10 % max

Granulométrie (à titre indicatif):

% Rétention	Maille (µm)	% Tolérances
20 - 30	1180	+/-10
15 - 25	1000	+/-10
15 - 25	750	+/-10
10 - 20	500	+/-10
5 - 15	250	+/-10
Max 12	< 250	+/-10