

FICHE TECHNIQUE

Dénomination du Produit :

Chapelure Munh 600 : Munh1E(Jaune)/PR06 (Grosse Blanche)

Composition :

Farine de blé, eau, sucre, sel, levure, colorant (E-160a E160e)

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).

Ce produit contient des traces éventuelles de soja, de moutarde et dérivés.

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

Caractéristiques sensorielles :

Conditionnement :

Aspect : chapelure fluide avec

Morceaux

Présentation : sac papier de 20 et 4 kg - seau 2 et 6 kg

Couleur : Jaune/Blanc.

Big bag : 800 kg.

Odeur : odeur légère de pain.

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 – 357kcal
Matières grasses	1.1g dont 0.2g d'acides gras saturés
Glucides	65g dont 1.7g de sucres
Protéines	8.9g
Sel	0.82 g

Paramètres microbiologiques	Valeur Maxi (UFC/g)
Flore aérobie mésophile	≤ 100 000
Bacillus cereus	≤ 500
Clostridium perfringens	≤ 100
Enterobacteries	≤ 100
Listeria monocytogenes en 25g	Absence
Moisissures et levures	≤ 1000
Salmonelles en 25 g	Absence
Staphylococcus aureus	Absence
Humidité	10% max

Granulométrie (à titre indicatif):

%	Maille (µm)	% Tolérance
15 - 25	1 000	+/-10
50 - 75	500	+/-10
15 - 30	250	+/-10
1 - 10	< 250	+/-10