

# FICHE TECHNIQUE

Dénomination du Produit :

**Chapelure BLANCHE**

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).

Conditionné dans un atelier utilisant des produits avec des traces éventuelles de soja et dérivés et de moutarde et dérivés.

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

Caractéristiques sensorielles :

**Aspect :** chapelure fluide.

**Couleur :** blanche ivoire.

**Odeur :** odeur légère de pain.

Maintenir dans un lieu frais, sec, à l'abri de la lumière sans contact direct avec le sol et toujours dans son emballage d'origine intact.

Conditionnement :

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

**Big bag :** 800 kg à 1 000 kg.

**A consommer de préférence avant :** 12 mois

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	0.82g

Paramètres microbiologiques	Valeur Maxi (UFC/g)
Flore aérobie mésophile	≤100 000
Bacillus cereus	≤ 500
Clostridium perfringens	≤ 100
Entérobactéries	≤100
Listéria monocytogènes	Absence
Moisissures et Levures	≤1 000
Salmonella spp.	Absence
Staphylococcus aureus	Absence
Humidité	Max 10%

Granulométrie (à titre indicatif): homogène

% Rétention	Maille (mm)	% Tolérance
5-15	0,750	+/-5
30-45	0,500	+/-10
35-50	0,250	+/-10
1-10	<0,250	+/-10