

FICHE TECHNIQUE

Dénomination du Produit :

Chapelure BLANCHE

Composition :

Farine de blé, sel, levure.

Déclaration d'ingrédients : Chapelure (gluten), sel.

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 : 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 4 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	1519kJ – 358kcal
Matières grasses	1.5g dont 0.4g d'acides gras saturés
Glucides	73,3g dont 5,2g de sucre
Protéines	10,8g
Sel	2,0g
Fibres alimentaires	4.2g

Paramètres microbiologiques	Valeur Maxi (UFC/g)
Flore aérobie mésophile	≤10 000
Coliforme	≤ 10
E.Coli	≤ 10
Moisissures	≤100
Levures	≤100
Salmonella spp. en 25 g	Absence

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

Ce produit répond à la législation en vigueur