

MUNHOVEN

CHAPELURE ALIMENTAIRE

Site internet : www.chapelure-munhoven.fr

Edité le 01/11/2025

FICHE TECHNIQUE

Dénomination du Produit :

Chapelure Dorée Munh 100 E

Composition :

Farine de blé, eau, extrait de malt, sel, levure et colorant (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'a été exposé à aucune ionisation.

Irradiation : Ce produit n'est pas irradié et ne contient pas d'ingrédients irradiés.

Caractéristiques sensorielles :

Aspect : chapelure fluide.

Couleur : marron

Odeur : Odeur légère de pain.

Conditionnement :

Présentation : sac papier de 25 et 4 kg - seau 2 et 6 kg

Big bag : 1000 kg à usage alimentaire

A consommer de préférence avant : 12 mois

Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité, dans un endroit sec, sans contact direct avec le sol, dans son emballage d'origine intact

Déclaration nutritionnelle moyenne pour 100 g

Valeur énergétique	1513 kJ – 357 kcal
Matières grasses	1.2g dont 0.2g d'acides gras saturés
Glucides	76g dont 2.6g de sucres
Fibre alimentaire	2.9g
Protéines	8.8g
Sel	0.81g

Paramètres microbiologiques	Valeur Maxi (UFC/g)
Aérobies mésophiles	≤ 100 000
E.coli	≤ 100
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
05 - 15	250	+/-10
Max. 12	< 250	+/-10

Ce produit répond à la législation en vigueur - Produit Halal