

FICHE TECHNIQUE

Dénomination du Produit :

Chapelure Munh 500 (Mélange Blanche/Munh100E)

Composition :

Farine de blé, eau, extrait de malt, sel, levure et colorant (bêtacarotène).

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 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 : Orangée/Blanche

Odeur : Odeur légère de pain.

Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité dans son emballage d'origine intact.

Conditionnement :

Présentation : sac papier de 25 et 4 kg - seau 2 et 7 kg

Big bag : de 800 à 1000 kg.

A consommer de préférence avant : 12 mois

Déclaration nutritionnelle moyenne pour 100 g	
Valeur énergétique	1513kJ – 357kcal
Matières grasses	1.1g dont 0.2g d'acides gras saturés
Glucides	70g dont 2.15g de sucres
Protéines	8,9g
Sel	0.81g
Fibre alimentaire	2,8g

Paramètres microbiologiques	Valeur Maxi (UFC/g)
Flore aérobie mésophile	<100 000
Bacillus cereus	< 500
Clostridium perfringens	< 100
Entérobactéries	< 100
Listeria monocytogenes en 25g	Absence
Salmonelles en 25 g	Absence
Moisissures et levures	< 1 000
Staphylococcus aureus	Absence
Humidité	10 % max

Granulométrie (à titre indicatif) :

% Rétention	Maille (µm)	% Tolérances
10 - 15	1180	+/-10
7 - 12	1000	+/-10
20 - 30	750	+/-10
15 - 20	500	+/-10
10 - 45	250	+/-10
Max 12	< 250	+/-10