

Désignation :
DESCRIPTION DU PRODUIT

Description	Brisures de crêpe dentelle
Composition	Farine de blé - Sucre - Beurre concentré - Margarine végétale (graisses et huiles végétales (palme, colza), eau, sel, émulsifiant : E471, colorant : E160a, correcteur d'acidité : E330) - Poudre de lait écrémé - Malt d' orge - Sel
Applications	En pâtisserie et confiserie, ce produit donne du croustillant et du craquant : - soit par adjonction au mélange praliné ou chocolaté, - soit par saupoudrage sur un gâteau, une glace, une crème ou un dessert ultra-frais.

CARACTERISTIQUES TECHNOLOGIQUES

Organoleptiques	Texture :	brisures
Physico-chimiques	Taille :	> 6 mm
Nutrition <small>valeurs moyennes pour 100g de produit fini</small>	Energie (pour 100g) :	426 kcal - 1801 kJ environ
	Protéines :	6 g +/- 1,5
	Glucides :	84 g +/- 12,6
	dont sucres :	48 g +/- 12
	Lipides :	7 g +/- 1,8
	dont acides gras saturés :	3,5 g +/- 1
	Fibres :	1,5 g +/- 1,8
	Sodium :	0,40 g +/- 0,12
	Equivalent sel :	1,02 g

CARACTERISTIQUES SECURITE ALIMENTAIRE

Microbiologie <small>valeurs cibles indicatives (m) satisfaisant : m acceptable : 10 m</small>	Flore aérobie mésophile :	< 100 000 UFC par g
	E. coli :	< 10 UFC par g
	Staphylocoques :	< 100 UFC par g
	Anaérobies sulfito-réducteurs :	< 100 UFC par g
	Salmonelles :	Absence dans 25g
	Levures :	< 10 000 UFC par g
	Moisissures :	< 10 000 UFC par g
Allergènes	Selon la liste des allergènes majeurs de l'annexe II, règlement 1169/2011, ce produit contient les allergènes suivants : <i>gluten, lait</i> Peut contenir des traces d'œuf.	
Statut OGM	Conformément aux règlements n°1829/2003 et 1830/2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis.	
Statut Ionisation	Garantie sans traitement ionisant	

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

Conditionnement	Carton de 2,5 kg sur palette de 120 cartons (300 kg - 80 cm x 120 cm)
Conservation	Date de Durabilité Minimale : 12 mois A conserver à l'abri de la chaleur (< 20°C) et de l'humidité, dans l'emballage d'origine

Date de mise à jour : 04/08/2016