

Crépaillette

1. PRODUIT



DENOMINATION LEGALE	Biscuit finement émietté
DESCRIPTION	Biscuit finement émietté
POIDS NET	250g 500g
DDM	10 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit propre et sec (max 70% d'humidité) et sans odeur. Température de stockage 12-20°C
CODE PRODUIT	28292 (250g) 2645 (500g)
PAYS DE TRANSFORMATION	France
CERTIFICATION	BRC

DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

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

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Brun
ASPECT	Brisures
ODEUR	Typique du biscuit
GOUT	Typique du biscuit

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
HUMIDITE	<2,50%	
MATIERE GRASSE	7 %	+/- 1,8%

1. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	426 kcal soit 1801 kJ
MATIERES GRASSES	7 g +/- 1,8
- Dont acides gras saturés	3,5 g +/- 1
GLUCIDES	84 g +/- 12,6
- Dont sucres	48 g +/- 12
PROTEINES	6 g +/- 1,5
SEL	1,02 g

2. CONDITIONNEMENT

	UVC : sachet 250g	UVC : Sachet 500g
EAN 13/14	3663327000862	
POIDS NET	250g	
POIDS BRUT	265 g	
DIMENSIONS (L x l x h)	160x278 +2x35 mm	
NOMBRE D'UV / COLIS	12	
POIDS NET DU COLIS	3,00 kg	
POIDS BRUT DU COLIS	3,525 kg	
TAILLE DU COLIS	350 x 230 x 180 mm	
PALETTISATION		
POIDS NET	135 kg	
POIDS BRUT	158,625 kg	
TYPE PALETTE	EURO 80 x 120	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE	9	
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE	5	
NOMBRE DE COLIS / PALETTE	45	

3. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
FAM	< 100 000 UFC par g
STAPHYLOCOQUES	< 100 UFC par g
E.COLI	< 10 UFC par g
SALMONELLES	Absence/25g
LEVURES	< 10 000 UFC par g
MOISSISSURES	< 10 000 UFC par g

4. ALLERGENES*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		X	Farine de BLE, malt d'ORGE
CRUSTACES ET DERIVES			
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES			
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON			
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS		?	
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE			
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		X	Sucre et protéine de LAIT
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA			
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES			
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME			
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE			
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE			
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI			
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO ₂)			

*Présence d'allergènes selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (cf. Tableau

5. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- STATUT OGM**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1830/2003 et N°1829/2003.

- TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives N°1999/2/CE et N°1999/3/CE.



- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation européenne CE N°396/2005 et N°178/2006.

- **METAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1881/2006.

- **NANOMATERIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.