FICHE TECHNIQUE	Pain de mie Grand rond nature 14mm 24T 975g congelé	CODE EMB : 58079A

Service émetteur
C.R.I.Q. / EL

Le : 19/06/2018

VE : 344

VERSION FT : 1

Réf. informatique:
FT 6975 - VE344.4.1

1 DENOMINATION LEGALE

Pain de mie congelé

2 INGREDIENTS

Farine de **blé**, eau, sucre, **lait** écrémé en poudre, levure, sel, **gluten de blé**, huile de colza, émulsifiants: E471, E322, conservateur: E282, épaississant: E415, agent de traitement de la farine: E300.

3 CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

Diamètre: 110 mm ± 4
Longueur : 336 mm ± 3
Nbre de Tranches totales : 24
Epaisseur tranche : 14 mm ± 1
Poids moyen tranche : 40.6 g ± 3

Poids net total du produit fini : 975 g
Emballage : Sachet - fermeture par clip

4 CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES

Etiquetage nutritionnel pour 100 g de produit fini :
- Valeur énergétique : 1099 kJ (260 kcal)
- Matières grasses : 2.2 g ± 1.5 dont acides gras saturés : 0.5 g ± 0.8
- Glucides : 51 g ± 8 dont sucres : 7.5 g ± 2
- Fibres alimentaires : 2.3 g ± 2
- Protéines : 7.8 g ± 2
- Sel : 1.1 g ± 0.38

5 CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale : < 10 000 /g
Coliformes totaux : < 1 000 /g
Coliformes fécaux : < 10 /g
Staphylocoques : < 100 /g
Escherichia Coli : < 10 /g
Salmonella : Absence dans 25g
Levures : < 500 /g
Moisissures : < 500 /g
L. Monocytogenes : < 100 /g

6 CONSERVATION

Produit congelé. Ne jamais recongeler un produit décongelé.
Conditions de décongélation : entre 0 et 4°C selon la règlementation en vigueur.
Conditions de conservation : 8 mois à -18°C et 72h une fois décongelé.
Date garantie réception entrepôt : 242 jours

7 STATUT OGM

Conformément aux dispositions du Règlement 1829/2003, le produit fourni ne nécessite pas d'être étiqueté. En effet, les ingrédients composant le produit ne consistent pas en des organismes génétiquement modifiés dans une proportion supérieure au seuil réglementaire de présence fortuite ou techniquement inévitable de 0,9% de chaque ingrédient.

8 ALLERGENES

- PRESENTS EN TANT QU'INGREDIENTS : (C) contient
- PRESENTS PAR CONTAMINATIONS CROISEES : O (oui) ou N (non)

Données issues de l'étude HACCP ALLERGENE menée par nos fournisseurs de matières premières et sur nos propres sites de fabrication.

PRESENCE POSSIBLE DE :			
Lait et Dérivés	C	Pistache	N
Œufs et Dérivés	O	Poissons	N
Arachides et Dérivés	N	Crustacés	N
Soja et Dérivés	N	Mollusques	N
Blés et Dérivés	C	Moutarde et Dérivés	N
Graines de sésame	N	Céleri et Dérivés	N
Noix	N	Sulfites	N
Noisette	N	Lupin et Dérivés	N
Amandes	N		

9 ASSURANCE QUALITE

- Système AQF
- Auto contrôle avec fiche de blocage de lot
- Traçabilité interne ascendante et descendante
- Production sous procédure HACCP / Certification IFS