

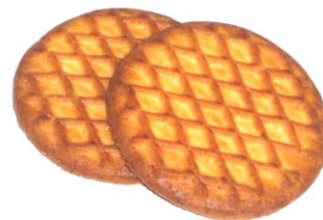


Fiche Technique

DESIGNATION :
Biscuits « Grillés »

CODE :
036

DATE :
19/01/22



Caractéristiques

Dénomination légale : Biscuits.

DDM : 12 mois. (DDM garantie à réception : 240 jours minimum).

Conditionnement : Sachet fraîcheur de 2 biscuits – Carton de 100 sachets.

Poids net : 1.5 kg

Conservation : A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Fabriqués et conditionnés en France par la Biscuiterie de l'Abbaye – 61700 LONLAY L'ABBAYE - EMB 61232A

Traçabilité : voir procédure en pièce jointe.

Lot : AJJJ : A dernier chiffre de l'année en cours + JJJ quantième de l'année

OGM : nous certifions que les produits sont exempts de tout organisme et constituant génétiquement modifiés au sens du règlement 1829/2003/CE, et ceci après avoir reçu pareil engagement de la part de nos propres fournisseurs.

En conséquence, en application du règlement 1830/2003/CE, ces produits ne sont pas soumis à des mentions spécifiques d'étiquetage.

Nous respectons la réglementation en vigueur pour la fabrication et la commercialisation de nos produits.

Liste des ingrédients

Ingrédients : Farine de **blé**, huile de palme*, sucre, poudre de **lactosérum**, poudres à lever : diphosphates – carbonates de sodium – carbonates d'ammonium, noix de coco râpée, arôme naturel de vanille, sel, **œuf** en poudre, poudre de **lait** écrémé.

huile de palme durable RSPO.

Allergènes

Contient: gluten, lait, œufs.

Peut contenir des traces de fruits à coque, de soja et de graines de sésame.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie / Energy	2018 kJ / 481 kcal
Matières grasses / Fat	20g
dont acides gras saturés / of which saturates	10g
Glucides / Carbohydrate	67g
dont sucres / of which sugars	21g
Fibres / Fibre	2,5g
Protéines / Protein	7,0g
Sel/Salt	0,90g

Caractéristiques microbiologiques

Germes	Unité	Tolérances	Référence réglementaire
Flore aérobie mésophile 30°C	UFC / g	<10 000	NF EN ISO 4833
Entérobactéries croissant à 30°C	UFC / g	<100	NF V 08-054
Escherichia coli	UFC / g	<10	NF EN ISO 16649-2
Levures	UFC / g	<500	NF V 08-036
Moisissures	UFC / g	<500	NF V 08-036
Staphylococcus aureus	UFC / g	<1	NF EN ISO 6888-2
Salmonella spp	UFC / 25 g	Absence	AES 10/04-05/04
Listeria monocytogenes	UFC / g	<100	AES 10/3-09/00

Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP - Biscuits et Gâteaux - 05.2011
Règlement (CE) n° 2073/2005 modifié : Critères microbiologiques.

Logistique

100 RATIONS DE 2 Biscuits

Ingrédients : Farine de blé, huile de palme*, sucre, poudre de lactosérum,
poudres à lever : diphosphates - carbonates de sodium - carbonates
d'ammonium, noix de coco râpée, arôme naturel de vanille, sel, œuf en poudre,
poudre de lait écrémé.

*huile de palme durable RSPO

Peut contenir des traces de fruits à coque, de soja et de graines de sésame.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie : 2018kJ/481kcal -
Matières grasses : 20g - dont acides gras saturés : 10g - Glucides : 67g -
dont sucres : 21g - Fibres : 2,5g - Protéines : 7,0g - Sel : 0,90g.

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Poids net **1.500** kg



Fabriqué par :
Biscuiterie de l'Abbaye
61700 Lonlay l'Abbaye - France
www.biscuiterie-abbaye.com

A consommer de préférence avant le : 27/08/2022 Lot : 21208

Palette Euro 800 x 1200 :

120 caisses par palette

8 couches de 15 caisses

