


Identification produit :

Poids net / Contenance :	300g	
EAN :	3760077537218	
DLC à production :	300 jours	
DLC garantie :	200 jours	
Dénomination légale :	Gressins à l'huile de tournesol et au romarin cuits au four.	
Nomenclature douanière :	19059090	

Liste des ingrédients étiquetés :

Farine de **blé** tendre, huile de tournesol (10%), sel, romarin (1%), levure, farine de **blé** malté. Peut contenir des traces de **graines de sésame, lait, lupin et soja**.

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect	Bâtonnets longs et fins recouverts de romarin, 1 - 1,5cm de diamètre
Couleur	Doré, beige typique des biscuits cuits au four.
Goût	Typique des produits issus d'une panification au levain naturel, goût du romarin
Odeur	Agréable, typique des produits de panification
Texture	Friable, croquant et compact, ne s'effrite pas

Allergène(s) :

OUI - NON

Si OUI, le(s)quel(s) :

Gluten	Farine de blé tendre, farine de froment malté
Graines de sésame	Traces de graines de sésame possible
Lait	Traces de lait possible
Lupin	Traces de lupin possible
Soja	Traces de soja possible

Ne convient pas aux personnes intolérantes au gluten et au sésame.

OGM (reg. CE 1829-1830 de 2003) :

OUI - NON

Valeurs nutritionnelles :

Valeurs pour 100g de produit.

Valeur énergétique :	1863 kJ – 442 kcal
Matières grasses :	11 g
dont acides gras saturés :	1,0 g
Glucides :	73 g
dont sucres :	2,9 g
Protéines :	11 g
Sel :	2,1 g

Caractéristiques physico-chimiques :

Critères	Cible - Tolérances
Humidité (%)	Max 5%
Pesticides	Conforme à la réglementation EU en vigueur.
Aflatoxine B1+B2+G1+G2	Max 4 µg/kg – Méthode AOAC 975.36 1988 A-E & AOAC 994.08.1997 F-G
OGM	Absence (méthode 35S-NOS)
Ochratoxine A	Max 3 µg/kg – Méthode AOAC 975.36 1988 A-E & AOAC 994.08.1997 F-G
Métaux lourds (cadmium et plomb)	Conforme à la réglementation EU en vigueur. Cadmium : max 0,2 mg/kg – Plomb : max 0,2 mg/kg – (méthode AOAC 973.34 1974 & AOAC 972.25.1976)

Caractéristiques microbiologiques :

Critères	Cible - Tolérances
Flore mésophile aérobie totale (CBT) à 30°C	Max 2.000 ufc/g (méthode UNENISO4833 :2004)
Entérobactéries	Max 10 ufc/g (Méthode ISO 21528-2 :2004)
Escherichia Coli	Absence (méthode ISO 16649-2 :2001)
Moisissures (ufc/g)	Max 200 ufc/g (méthode ISO 21527-2 :2008)
Levure	Max 200 ufc/g (méthode ISO 21527-2 :2008)
Coliformes totaux (ufc/g)	20 ufc/g (méthode ISO 4832:2006)

Conditions de conservation :

Avant ouverture :	A conserver dans endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur (max 25°) Du fait de sa fragilité, le produit doit être manipulé avec précaution afin d'en préserver l'intégrité.
Après ouverture :	Bien refermer le sachet et le conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

Logistique / Palettisation :

	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (brut Kg)
UVC	20	8	40	0,310
CARTON	39	23,5	27	4
PALETTE (Epal 120x80 – 20cm/15kg)	120	80	210	300

UVC / CARTON (PCB)	12
CARTONS / COUCHE	10
COUCHES / PALETTE	7
CARTONS / PALETTE	70
UVC / PALETTE	840