

LISTE DES INGRÉDIENTS

Désignation réglementaire de la matière première	Origine végétale, animale, minérale	Présence / Absence d'allergène Si présence, indiquer la nature	Quantité mise en œuvre (%)
Farine de blé tendre	Végétale	Céréales contenant du gluten (Blé)	/
Semoule remoulue de blé dur	Végétale	Céréales contenant du gluten (Blé)	/
Huile d'olive	Végétale	/	8
Huile d'olive vierge extra	Végétale	/	5
Sel	Minérale	/	/
Levure de bière	Micro-organisme	/	/
Extrait de malt d'orge et de maïs	Végétale	Céréales contenant du gluten (Orge)	/
Sucre	Végétale	/	/
Antioxydant : extrait de romarin	Végétale	/	/

LISTE DES INGRÉDIENTS ÉTIQUETÉE

Farine de **blé** tendre, semoule remoulue de **blé** dur, huile d'olive 8%, huile d'olive vierge extra 5%, sel, levure de bière, extrait de malt **d'orge** et de maïs, sucre, antioxydant : extrait de romarin

Peut contenir des traces de soja, de moutarde et de lupin

ALLERGÈNE(S) selon le Reg. 2007/68/CE – 2000/13/CE

Céréales contenant du gluten (**Blé, Orge**)

Peut contenir des traces de soja, de moutarde et de lupin

OGM selon le Reg. 1829/2003CE - 1830/2003/CE et la Dir. 90/200/CE

Absence

CONDITIONS DE CONSERVATION

AVANT OUVERTURE: A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière
APRES OUVERTURE:

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères	Cible - Tolérances
Flore totale	<5000ufc/g
Coliformes	<10ufc/g
E. Coli	<10ufc/g
Levures	<10ufc/g
Moisissures	<100ufc/g
Enterobacteriaceae	<10ufc/g
Listeria Monocytogenes	Absent/25g

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET CONTAMINANTS

Critères	Cible - Tolérances
Métaux lourds	Limites réglementaires UE
Résidus pesticides	Limites réglementaires UE
Plomb	<0,2mg/kg
Cadmium	<0,1mg/kg
Aflatoxine B1	≤2µg/Kg
Aflatoxine B1+B2+G1+G2	≤4µg/Kg
Ochratoxine A	≤3µg/Kg
Déoxynivalénol	≤500µg/Kg
Zéaralénone	≤50µg/Kg
Fumonisine	≤400µg/Kg
Zéaralénone	≤50µg/Kg
Fumonisine	≤400µg/Kg

IDENTIFICATION PRODUIT

VISUEL



MARQUE : FLORELLI

RÉF INTERNE: A7379FL

GENCOD: 3760077537379

DÉNOMINATION LÉGALE: Croûtons grillés frottés à l'huile d'olive (13%)

POIDS NET: 100g

DDM PRODUCTION: 360 JOURS

DDM GARANTIE 240 JOURS

RÉCEPTION:

NOMENCLATURE 19054090

DOUANIÈRE:

PROFIL ORGANOLEPTIQUE

ASPECT	Croûtons grillés frottés à l'huile d'olive
COULEUR	Dorée
GOÛT	Typique du pain grillé à l'huile d'olive et au sel
ODEUR	Typique du pain grillé à l'huile d'olive
TEXTURE	Croustillante

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES : POUR 100G

Énergie	1912 kJ / 455 kcal
Matières grasses	16 g
dont acides gras saturés	2,5 g
Glucides	65 g
dont sucres	3,5 g
Fibres alimentaires	3,5 g
Protéines	11 g
Sel	2,2 g

PALETISATION

UVC / CARTON (PCB)	10
CARTONS / COUCHE	9
COUCHES / PALETTE	12
CARTONS / PALETTE	108
UVC / PALETTE	1080
HAUTEUR PALETTE (cm)	243
POIDS BRUT PALETTE (kg)	193