

## LISTE DES INGREDIENTS

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	gluten	
Graines de sésame	végétale	graines de sésame	20
Huile de tournesol	végétale	/	8,2
Sel	minérale	/	
Levure	micro-organisme	/	
Farine de blé malté	végétale	gluten	

## LISTE DES INGREDIENTS ETIQUETEE

Farine de **blé tendre**, **graines de sésame** 20%, huile de tournesol 8,2%, sel, levure, farine de **blé malté**.

Peut contenir des traces de lait, lupin et soja.

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

**Gluten, graines de sésame**

Peut contenir des traces de lait, lupin et soja.

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

Absence

## CONDITIONS DE CONSERVATION

### AVANT OUVERTURE:

A conserver dans endroit frais et sec

### APRES OUVERTURE:

Bien refermer le sachet et le conserver dans un endroit frais et sec

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères	Cible - Tolérances
Flore mésophile aérobique 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	Max 200 ufc/g (méthode ISO 21527-2 :2008)
Levures	Max 200 ufc/g (méthode ISO 21527-2 :2008)
Coliformes totaux	20 ufc/g (méthode ISO 4832:2006)

## 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 355-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 0,1 mg/kg – Plomb : max 0,2 mg/kg – (méthode AOAC 973.34 1974 & AOAC 972.25.1976 )

## IDENTIFICATION PRODUIT

### VISUEL



**MARQUE :** FLORELLI

**REF INTERNE:** A8185FL

**GENCOD:** 3760077538185

**DENOMINATION LEGALE:** Bâtonnets à base de blé tendre cuits au four et recouverts de sésame

**POIDS NET/CONTENANCE:** 250G

**DDM PRODUCTION:** 360 JOURS

**DDM GARANTIE** 240 JOURS

**NOMENCLATURE** 19059090

**DOUANIERE:**

## PROFIL ORGANOLEPTIQUE

<b>ASPECT</b>	Bâtonnets longs et fins recouverts de graines de sésame, 1-1.5 cm de diamètre
<b>COULEUR</b>	Doré, beige typique des biscuits cuits au four
<b>GOUT</b>	Typique des produits issus d'une panification au levain naturel, goût de sésame
<b>ODEUR</b>	Agréable, typique des produits de panification
<b>TEXTURE</b>	Friable, croquant et compact, ne s'effrite pas

## VALEURS NUTRITIONNELLES : POUR 100ML/100G

**Valeur énergétique :** 2042 kJ – 487 kcal

**Matières grasses :** 20 g

**dont acides gras saturés** 2,4 g

**Glucides :** 61 g

**dont sucres** 1,9 g

**Protéines :** 13 g

**Sel :** 1,6 g

## PALETTISATION

<b>UVC / CARTON (PCB)</b>	12
<b>CARTONS / COUCHE</b>	10
<b>COUCHES / PALETTE</b>	7
<b>CARTONS / PALETTE</b>	70
<b>UVC / PALETTE</b>	840
<b>HAUTEUR PALETTE (cm)</b>	209
<b>POIDS BRUT PALETTE (kg)</b>	361