	SPÉCIFICATION DU PRODUIT	**FM-052 FR**	**3**
		Date d'émission : 29/08/2025	
		Page 1 de 3	

Cette fiche annule et remplace toutes les fiches précédemment émises pour ce produit.

Description du produit : Tortillas de farine Poco Loco à température ambiante 15 cm x 18

Code lab : POC FLLS NAT 15CMX12X18 02 (rec 38)

1. LISTE DES INGRÉDIENTS (selon règlement CE n°1169/2011)

Tortillas de farine de blé

Ingrédients : farine de BLÉ (66 %) ; eau ; huile de palme ; stabilisants : E422, E412, E466 ; poudres à lever : E450, E500 ; sel ; acidifiant : E296 ; émulsifiant : E471 ; dextrose ; conservateurs : E282, E202 ; agent de traitement des farines : E920. Conditionné sous atmosphère protectrice.

2. VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100 g)

Énergie	1399 / 332	kJ / kcal
Lipides	8,0	g
- dont saturés	3,3	g
Glucides	54,2	g
- dont sucres	1,3	g
Protéines	9,3	g
Sel (=Na*2,5)	1,25	g

3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

3.1. ORGANOLEPTIQUE

Apparence	Crêpe plate brun-jaune, de forme ronde régulière avec des taches brunes
Couleur	Brun-jaune avec des taches brunes de cuisson réparties de façon homogène sur la tortilla
Goût	Typique, sans arrière-goût
Odeur	Typique

3.2. PHYSIQUE

Poids (g)	530 g e
Dimension (cm)	15 ± 2 cm

3.3. MICROBIOLOGIE

Paramètres	**Maxima**
Germes totaux (30°C)	Max 10 000 UFC/g
Levures et moisissures	Max 10 000 UFC/g
E. Coli	Max 10 UFC/g
Staphylococcus aureus	Max 100 UFC/g
Listeria	Absent / 25 g
Salmonelle	Absent / 25 g

Cette fiche annule et remplace toutes les fiches précédemment émises pour ce produit.

Description du produit : Tortillas de farine Poco Loco à température ambiante 15 cm x 18

Code lab : POC FLLS NAT 15CMX12X18 02 (rec 38)

4. ALLERGÈNES (mentionnés à l'annexe IIIa des directives UE 2003/89/CE & 2006/146/CE)

Allergène	Présent	Allergène	Présent
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de céréales	Oui	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Non
Crustacés et produits à base de crustacés	Non	Fruits à coque* et produits à base de ces fruits	Non
Mollusques et produits à base de mollusques	Non	Céleri et produits à base de céleri	Non
Œufs et produits à base d'œufs	Non	Moutarde et produits à base de moutarde	Non
Poissons et produits à base de poissons	Non	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Non	Anhydride sulfureux et sulfites (>10 ppm)	Non
Soja et produits à base de soja	Non	Lupin et produits à base de lupin	Non

*à savoir amandes (*Amygdalus communis L.*), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch*), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*)

5. DLUO/CONSERVATION

DLUO après production	7 mois
Conditions de conservation	Température ambiante
Durée de conservation après ouverture	3 jours, conservé à <7°C dans emballage fermé

6. LOGISTIQUE

Unités / unité de consommation	530 g e (18 tortillas dans un sac en plastique)
Unités de consommation / carton	12
Cartons / couche	6
Couches / palette	11
Cartons / palette	66 cartons

7. RÉGIMES SPÉCIFIQUES

Convient à un régime végétalien	Oui
Convient à un régime végétarien	Oui

Cette fiche annule et remplace toutes les fiches précédemment émises pour ce produit.

Description du produit : Tortillas de farine Poco Loco à température ambiante 15 cm x 18

Code lab : POC FLLS NAT 15CMX12X18 02 (rec 38)

8. OGM

Ce produit est conforme à la règlementation européenne CE 1829/2003 et CE 1830/2003, fabriqué à partir de produits non génétiquement modifiés.

9. IONISATION

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.