



SPÉCIFICATION DU PRODUIT

FM-052 FR

3

Date d'émission : 23/10/2025

Page 1 de 3

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

Description du produit : Tortillas à la betterave 25 cm

Code lab : 130219 POC FLLS BRO 25CMX14X6 01

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

Tortillas à la farine de blé à la betterave

Ingrédients : farine de BLÉ (54%), légumes (30%) (betterave rouge (27%), betterave en poudre (2%) carotte), huile de colza, stabilisant : E422 ; gluten de BLÉ, dextrose, acidifiant : E296 ; poudre à lever : E500 ; émulsifiant : E471 ; sel, extrait de légumes (carotte), conservateur : E282 ; extrait de plantes aromatiques, antioxydant : E300 ; agent de traitement des farines : E920. Conditionné sous atmosphère protectrice.

2. VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100 g)

Énergie	1321 / 313	kJ / kcal
Lipides	6,5	g
- dont saturés	0,8	g
Glucides	53,0	g
- dont sucres	5,2	g
Protéines	9,2	g
Sel (=Na*2,5)	0,82	g

3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

3.1. ORGANOLEPTIQUE

Apparence	Crêpe plate violet foncé, de forme ronde régulière avec des taches brunes. Une décoloration naturelle est possible.
Couleur	Violet foncé avec des taches brunes de cuisson réparties de manière homogène sur la tortilla
Goût	Betterave rouge, goût terreux & de céréales
Odeur	Betterave rouge, céréales

3.2. PHYSIQUE

Poids (g)	370 g e
Dimension (cm)	25 cm ± 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



SPÉCIFICATION DU PRODUIT

FM-052 FR

3

Date d'émission : 14/04/2023

Page 2 de 3

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

Description du produit : Tortillas à la betterave 25 cm

Code lab : 130219 POC FLLS BRO 25CMX14X6 01

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 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 (>10ppm)	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 illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*)

5. DLUO/CONSERVATION


DLUO à partir de la production	6 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	6 dans un sac en plastique
Unités de consommation / carton	14
Cartons / couche	12
Couches / palette	6
Cartons / palette	72

7. RÉGIMES SPÉCIFIQUES

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

	<u>SPÉCIFICATION DU PRODUIT</u>	FM-052 FR	3
		Date d'émission : 14/04/2023 Page 3 de 3	
Cette fiche annule et remplace toutes les fiches précédemment émises pour ce produit.			
<u>Description du produit</u> : Tortillas à la betterave 25 cm			
<u>Code lab</u> : 130219 POC FLLS BRO 25CMX14X6 01			
8. OGM			
Ce produit est conforme à la réglementation 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.			