



FICHE TECHNIQUE

BISCUITS AUX RAISINS SECS ET AUX NOIX

FT-211

RÉVISION:03

DATE ÉDITION: 08/04/2022

Hoja 1/2

DESCRIPTION DU PRODUIT et utilisation prévue :

Pièce ronde grillée, avec une demi-noix sur le dessus et des raisins secs à l'intérieur. Pâtes grillées au goût sucré et raisins secs et noix à la texture croquante.

Ce produit s'adresse à l'ensemble de la population sauf à celles qui pourraient être allergiques à certains ingrédients ou traces présents dans le produit.

INGREDIENTS (Règlement UE 1169/2011):

Farine de **BLÉ**, saindoux, sucre, raisins secs (8%), **NOIX** (6%), **OEUF** liquide pasteurisé, arôme naturel d'anis à 46% vol., extrait de malt **d'ORGE**, arôme anisé et poudres à lever : bicarbonate de sodium et ammonium. **Peut contenir des traces de soja, de lait, de fruits à coque et d'arachides.**

DÉCLARATION D'ALLERGÈNES (Règlement UE 1169/2011)			
	PRESENCE	TRACES	
CEREALES avec GLUTEN et dérivés	O		
CRUSTACÉS et dérivés	N	N	
OEUFs et dérivés	O		
POISSONS et produits de la pêche	N	N	
SOJA et dérivés	N	O	
LAIT et ses dérivés	N	O	
FRUITS à COQUES et dérivés	O	O	
ARACHIDES et dérivés	N	O	
CELERI et dérivés	N	N	
MOUTARDE et dérivés	N	N	
GRAINES DE SÉSAME et dérivés	N	N	
SOUFRE ET DIOXYDE DE SULFITE (<10ppm)	N	N	
LUPIN et dérivés	N	N	
MOLLUSQUES et dérivés	N	N	

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

Règlement 1441/2007, de 5 de décembre de 2007, que modifie le RG 2073/2005, concernant les critères microbiologiques applicables aux produits alimentaires.

Décret royal 496/2010 du 30 avril, portant approbation de la norme de qualité pour les produits de pâtisserie et confiserie.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
MICROORGANISMOS	CANTIDAD
Aerobios mesófilos	1000 ufc/g
Moisissures et levures	<500 ufc/g
Bacillus Cereus	Absence
E.Coli	<10 ufc/g
Estafilococos aureus	<100 ufc/g
Salmonella	Absence
Listeria Monocytogenes	Absence
Enterobacterias	<10 ufc/g
Clostridium SR	<10 ufc/g
Shigella sp	Absence



FICHE TECHNIQUE

BISCUITS AUX RAISINS SECS ET AUX NOIX

FT-211**RÉVISION:03**

DATE ÉDITION: 08/04/2022

Hoja 2/2

INFORMATION NUTRITIONNELLE (Règlement UE 1169/2011)	
Valeur moyenne pour 100 g de produit	
Energie (Kjul-Kcal)	2085 kJ – 498 kcal
Matières grasses	25,5 g
Dont acide gras:	
Saturés	10,4 g
Glucides	59 g
Dont:	
Sucres	18 g
Protéines	7,1 g
Sel	0,1 g

DATE DE CONSOMMATION CONSEILLÉE et conditions de CONSERVATION :

12 mois. Conserver bien fermé dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil et d'autres sources de chaleur.

Types de MATERIAUX utilisés :

-Vrac emballé individuellement avec du polypropylène alimentaire, enfin conditionné dans des boîtes en carton.

-Vrac pur dans un sac en polypropylène alimentaire, enfin conditionné dans des boîtes en carton.

Information sur OGM :

Le produit ne contient pas ou n'est pas composé d'organismes génétiquement modifiés ou d'ingrédients qui en sont issus. Par conséquent, il ne devrait pas être étiqueté comme les organismes génétiquement modifiés, conformément aux règlements 1829/2003 et 1830/2003 du 22 septembre.

LOGISTIQUE D'EMBALLAGE:

	VRAC EMBALLÉ	VRAC PUR
COD Interne	004126	005016
COD EAN		
COD EAN CARTON	8410803060330	8410803040943
POID NET UNITAIRE	0,025 g	0,025 g
UNITES/CARTON:	92	92
POIND NET CARTON	2 kg	2 kg
CARTONS/PALET:	180	180