



FICHE TECHNIQUE LANGUES INTÉGRALES

FT-121

RÉVISION:01

DATE ÉDITION: 12/09/2019

Hoja 1/2

DESCRIPTION DU PRODUIT et utilisation prévue :

Préparation à base de pâte, car c'est un produit de forme ovale caractéristique, très épicé et lent.

INGREDIENTS (Règlement UE 1169/2011):

Farine de **BLE** entier, **OEUFS**, sucre de canne, huile de tournesol, **LAIT** écrémé, poudres à lever (diphosphate disodique, bicarbonate de sodium).

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	N	
LAIT et ses dérivés	O		
FRUITS à COQUES et dérivés	N	N	
ARACHIDES et dérivés	N	N	
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

<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Aerobios mesófilos	<100 ufc/g
Moisissures et levures	<10 ufc/g
Enterobacterias	<10 ufc/g
Escherichia coli	<100 ufc/g
Salmonella	Absence/ 25g



FICHE TECHNIQUE LANGUES INTÉGRALES

FT-121

RÉVISION:01

DATE ÉDITION: 12/09/2019

Hoja 2/2

INFORMATION NUTRITIONNELLE (Règlement UE 1169/2011)	
Valeur moyenne pour 100 g de produit	
Energie (Kjul-Kcal)	2120 kJ – 507 kcal
Matières grasses	26 g
Dont acide gras:	
Saturés	3,2 g
Glucides	59 g
Dont:	
Sucres	31 g
Protéines	6,9 g
Sel	0,11 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 PUR
COD Interne	005502
COD EAN	
COD EAN CARTON	8410803040059
POID NET UNITAIRE	0.014 g
UNITES/CARTON:	143
POIND NET CARTON	2 kg
CARTONS/PALET:	117