



FICHE TECHNIQUE CROQUETINE®

Code article : 141033

Nom article: Brisures de biscuits 2Kg Flavors & Chefs®

Date application: 03 janv. 2022

1 - Dénomination de vente du produit

Brisure de biscuits - carton 2 kg

2 - Dénomination légale du produit

Brisure de biscuits

3 - Liste des ingrédients et allergènes

Farine de **blé**, sucre, matière grasse végétale (coprah), huile de colza (antioxydant : alpha-tocophérol), poudre de **lait** écrémé, beurre concentré (**lait**), arôme vanille, sel, émulsifiant : lécithines de colza, extrait de malt d'**orge**, colorant : extrait de paprika.

Peut contenir des traces de soja

4 - Date de Durabilité Minimale (DDM)

DDM 364 jours

5 - Caractéristiques Physico-Chimiques du produit (valeurs indicatives)

Dimensions : // mm

Poids : g

Humidité : < 1,5 %

6 - Valeurs Nutritionnelles moyennes

Selon règlement INCO 1169/2011

	Pour 100g	par portion de soit portions par
Energies kJ	1954	
Energies kcal	464	
Matières grasses (g)	15	
dont acides gras saturés (g)	9,3	
Glucides (g)	76	
Dont sucres (g)	34	
Fibres alimentaires (g)		
Protéines (g)	6,2	
Sel (g)	0,4	

7 - Caractéristiques microbiologiques

Flore aérobie mésophile totale 30°C < 100 000 /g

Escherichia coli < 10 /g

Staphylococcus aureus coagulase + < 100 /g

Salmonelles absence / 25g

Levures < 100 /g

Moisissures < 100 /g

8 - Autres caractéristiques

Les caractéristiques telles que données dans ce document, ne sont données qu'à titre indicatif, et sont susceptibles de modifications ultérieures.

Flavors & Chefs® une marque distribuée par SNIW - 4 rue Archimède - Bât B - 59650 Villeneuve d'Ascq - FRANCE

* Fabriqué uniquement à partir de matières d'origine conventionnelle (non OGM au sens des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003)
* Fabriqué à partir d'ingrédients non ionisés
* Conforme aux réglementations françaises et européennes

9 - Conditions de conservation

A conserver dans un endroit frais et sec.
Store in a cool dry place.

10 - Origine géographique du produit fini

Produit fabriqué en France
Product in France