

AUGUSTE BLOCH
40 avenue de Provence
54460 LIVERDUN
FRANCE
Phone: +33(0)383244000
Email: contact@augustebloch.fr

FICHE TECHNIQUE
CHAPELURE JAUNE EN SEAU DE 5 KG
EN VRAC



SPECIFICITES

Notre Chapelure Jaune est fabriquée dans nos ateliers avec des ingrédients provenant principalement de France.



En cours de certification

INGREDIENTS

Farine de **BLE***, huile de tournesol, sel, extrait de paprika, curcuma, levure.

*Contient du **GLUTEN (blé)**

Peut contenir des traces de lait, de sulfites et de céleri.

INGREDIENTS PRINCIPAUX/ PRIMAIRES	ORIGINE
FARINE DE BLE	FRANCE
SEL	FRANCE
HUILE DE TOURNESOL	FRANCE

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect/ Couleur : granules poudreux de couleur dorée/jaune.

Odeur/ Goût : Caractéristique du pain avec une touche de paprika et de curcuma

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

Humidité en % (dessication halogène)	4,5 (+/- 1,5)
Granulométrie moyenne en mm (Tamis vibrant)	1,1 mm

CRITERES BACTERIOLOGIQUES

Germes identifiés	Méthodes	Valeurs de référence
Flore mésophile 30°C	NF EN ISO 4833	10 000
Coliformes 30°C	NF V08-050 04/2009	1500
Coliformes thermotolérants 44°C	NF V08-060	10
Levures	NF ISO 7954	1000
Anaérobie sulfito-réducteurs 46°C	NF V 08-061	10
Bacillus cereus présumé 30°C	NF EN ISO 7932 07/2005	50
Staphylocoques coagulase +	NF EN ISO 6888-2	10
Moisissures/ g	NF ISO 7954	1000
Salmonella / 25g	NF EN ISO 6579-1	Absence

AUGUSTE BLOCH
40 avenue de Provence
54460 LIVERDUN
FRANCE
Phone: +33(0)383244000
Email: contact@augustebloch.fr

FICHE TECHNIQUE
CHAPELURE JAUNE EN SEAU DE 5 KG
EN VRAC



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs pour 100 g de produit déshydraté
Energie (kJ)	1587
Energie (kcal)	379
Matières grasses en g	5.7
<i>Dont acides gras saturés en g</i>	0.68
Glucides en g	66.4
<i>Dont sucres en g</i>	1.03
Fibres en g	5.2
Protéines en g	12
Sel (Na x 2,5) en g	0,9

MODE DE STOCKAGE ET DDM

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Bien refermer après utilisation.

Date Durabilité Minimale : 12 MOIS	Lettre alphabétique + incrémentation automatique
Contrat date vente : 9 MOIS	JJ/MM/AA

CONDITIONNEMENTS DISPONIBLES

Type de conditionnement	Code article	Unités Logistiques	Nature de l'emballage primaire	Unités d'expédition	Poids Net Unité d'expédition
Seau de 5 kg ETIQUETAGE ET POIDS PERSONNALISABLE PAR LE CLIENT	1265	Seau de 5 kg	PP	60 SEAUX Palette EURO 80 x 120	300 kg

Les emballages utilisés pour conditionner les produits sont conformes à la réglementation Européenne en vigueur (Règlement CE n°1935/2004, le règlement CE 10/2011 et le règlement CE 282/2008), ainsi que la fiche MCDA de la DGCCRF correspondante.

ATTESTATION

La société Auguste BLOCH certifie que tous les produits fournis :

- Ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés au sens des règlements européens n°1829/2003, n°1830/2003, et leurs mises à jour ;
- Ne subissent aucun traitement par rayonnements ionisants, ou ne sont pas obtenus à partir de matières premières ionisées. Ces produits ne sont pas concernés par la Directive 1992/2/CE du Parlement et du Conseil du 22 février 1999 concernant l'étiquetage des denrées alimentaires traitées par rayonnements ionisants.

Un plan de surveillance contaminants est établi en conformité avec la réglementation Européenne en vigueur, en fonction des alertes et de notre système Qualité.

L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs finaux, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Les spécifications dans ce document ne sont données qu'à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiées.