

FICHE TECHNIQUE

AUGUSTE BLOCH

40 avenue de Provence

54460 LIVERDUN

FRANCE

Phone: +33(0)383244000

Email: contact@augustebloch.fr

CHAPELURE CORNFLAKES MAÏS

ULTRA CROUSTI

EN SEAU DE 3 KG



SPECIFICITES

La Chapelure CORNFLAKES, la BASE SIMPLE POUR UN CROUSTILLANT SUR MESURE !

Avec sa texture légère, c'est une base idéale pour vos créations street food !

A base de cornflakes de maïs, elle offre un croquant généreux et une couleur appétissante !

Parfaite avec vos chicken tenders, vos burgers panés, vos nuggets ou vos finger food.



INGREDIENTS

Flocons de maïs 99%, émulsifiant : lécithines.

Peut contenir des traces de gluten, de lait, de soja et de fruits à coques.

INGREDIENTS PRINCIPAUX/ PRIMAIRES	ORIGINES
MAÏS	UE

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect/ Couleur : caractéristique de maïs soufflé / jaune dorée

Odeur/ Goût : maïs soufflé, note légèrement grillée

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

Humidité en % (dessiccation halogène)	< 6 % (+/- 1,5)
Granulométrie en mm (tamis vibrant)*	2.2 mm (+/- 0,2 mm)
Poids spécifique	350 g/L

CRITERES BACTERIOLOGIQUES

Germes identifiés	Valeurs de référence
Flore mésophile 30°C	100 000
Coliformes 30°C	1500
Coliformes thermotolérants 44°C	10
Levures	1000
Bacillus cereus présumé 30°C	50
Staphylocoques coagulase +	10
Moisissures/ g	1000
Salmonella / 25g	Absence

FICHE TECHNIQUE

AUGUSTE BLOCH

40 avenue de Provence

54460 LIVERDUN

FRANCE

Phone: +33(0)383244000

Email: contact@augustebloch.fr

CHAPELURE CORNFLAKES MAÏS

ULTRA CROUSTI

EN SEAU DE 3 KG



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs pour 100 g de produit déshydraté
Energie (kJ)	1636
Energie (kcal)	386
Matières grasses en g	1,1
<i>Dont acides gras saturés en g</i>	0,2
Glucides en g	84,9
<i>Dont sucres en g</i>	0,6
Fibres en g	2,8
Protéines en g	7,5
Sel (Na x 2,5) en g	< 0,01

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	Référence interne	Unités Logistiques	Nature de l'emballage primaire	Unités d'expédition	Poids Net Unité d'expédition
Seau avec anse de 3 kg	1235	Seau de 3 kg	PP	60 seaux Palette EURO 80x120	180 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 qu'à 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.