

FICHE TECHNIQUE

AUGUSTE BLOCH

40 avenue de Provence

54460 LIVERDUN

FRANCE

Phone: +33(0)383244000

Email: contact@augustebloch.fr

CHAPELURE TYPE PANKO

ULTRA CROUSTI

EN SEAU DE 2,5 KG



SPECIFICITES

La chapelure type PANKO, le CROUSTILLANT A LA SAUCE STREET FOOD !

Faites croustiller vos créations avec notre Chapelure légère et aérée, inspirée de la tradition japonaise !

Idéale pour vos POKE BOWL Sauce Katsu ou pour votre Porc TONKATSU, vos crevettes panées, vos croquettes maison ou vos fromages panés.



En cours de labellisation



Certification KOSHER PAREVE HORS PASSOVER »

INGREDIENTS :

Farine de **BLE***, sel, 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
LEVURE	ALLEMAGNE

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect/ Couleur : brisures de couleur ivoire / blanche de granulométrie moyenne

Odeur/ Goût : Caractéristique de la mie de pain

 CRU	 CUIT
--	--

FICHE TECHNIQUE

AUGUSTE BLOCH

40 avenue de Provence

54460 LIVERDUN

FRANCE

Phone: +33(0)383244000

Email: contact@augustebloch.fr

CHAPELURE TYPE PANKO

ULTRA CROUSTI

EN SEAU DE 2,5 KG



CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

Humidité en % (dessication halogène)	5 (+/- 1,5)
--------------------------------------	-------------

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 présumptif 30°C	NF EN ISO7932 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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	
Valeur énergétique	1515 kJ
	358 kcal
Matières grasses	1,8 g
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0,56 g</i>
Glucides	71 g
<i>dont sucres</i>	<i>0.7 g</i>
Fibres alimentaires	6,1 g
Protéines	12,4 g
Sel	1 g

MODE DE STOCKAGE ET DDM

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

Date Durabilité Minimale : 15 MOIS	Lettre alphabétique + incrémentation automatique
Contrat date vente : 10 MOIS	JJ/MM/AA

FICHE TECHNIQUE

AUGUSTE BLOCH

40 avenue de Provence

54460 LIVERDUN

FRANCE

Phone: +33(0)383244000

Email: contact@augustebloch.fr

CHAPELURE TYPE PANKO

ULTRA CROUSTI

EN SEAU DE 2,5 KG



CONDITIONNEMENTS DISPONIBLES

Type de conditionnement	Référence interne	Unités Logistiques	Nature de l'emballage primaire	Unités d'expédition	Poids Net Unité d'expédition
Seau de 2,5 kg	1236	Seau de 2,5 kg	PP	60 seaux Palette EURO 80x120	150 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.