



**AUX DELICES DU PALAIS – INGREDIAL**

**ZA du Canal – 5 Rue du Sucre**

**67270 HOCHFELDEN**

## **Fiche Technique Produit**

### ***Désignation et description du produit***

Famille : Epices simples

Dénomination de l'article : Chapelure dorée

Désignation du produit : Préparation à base de pain après séchage, broyage et tamisage

Liste des ingrédients et allergènes (dans l'ordre décroissant) : Farine de BLE, eau, son de BLE, sel, paprika et levure

Origine : Espagne, Pérou, Chine, Mexique, UE

Recommandation de déclaration : Farine de BLE, eau, son de BLE, sel, paprika et levure

### ***Conseils de dosage***

Dosage : Selon besoin

### ***Conditionnement***

*Les matériaux d'emballage utilisés sont aptes au contact alimentaire, conformément à la législation en vigueur.*

<b>Volume d'emballage</b>	Selon accord avec le client
<b>Matériel</b>	Plastique PE/PP et/ou PET
<b>Fermeture</b>	Soudé, cousu ou operculé

### ***Date de durabilité minimale – Conditions de stockage***

DDM : 12 mois

Conditions de stockage : Conserver au frais, au sec et à l'abri de la lumière

## Caractéristique sensorielle

Couleur et texture	Chapelure fluide, couleur blond clair à jaune orangé Granulométrie 0,2 à 1 mm
Odeur	Typique
Goût	Caractéristique

## Caractéristiques Microbiologiques

Flore totale aérobie mésophile	100 000 ufc/g
Staphylococcus aureus	10 ufc/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	100 ufc/g
Escherichia Coli	10 ufc/g
Bacillus cereus	100 ufc/g
Levures	500 ufc/g
Moisissures	500 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 g

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Valeur énergétique (kcal/kJ)	377 kcal / 1595 kJ
Matières grasses	2,6 g
Dont acides gras saturés	0,5 g
Glucides	75,1 g
Dont sucres	4,9 g
Protéines	9,7 g
Fibres alimentaires	7,1 g
Sel	1,7 g

## Déclaration concernant les allergènes majeurs

Présence intentionnelle dans le produit (hors contamination fortuite) selon les directives 2003/89/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE.

Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten	X	
Crustacés et produits à base de crustacés		X
Œufs et produits à base d'œufs		X
Poissons et produits à base de poissons		X
Arachides et produits à base d'arachides		X
Soja et produits à base de soja		X
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		X
Fruits à coque		X
Moutarde et produits à base de moutarde		X

Allergènes	Présence	Absence
Céleri et produit à base de céleri		X
Graines de sésame et produits à base de sésame		X
Anhydres sulfureux et sulfites en concentration >10ppm		X
Lupin et produits à base de lupin		X
Mollusques et produits à base de mollusques		X

### ***Autres informations et garanties***

#### *Déclaration légale d'innocuité – Non ionisation*

Le produit est conforme aux exigences de la réglementation européenne en vigueur relatives aux denrées alimentaires, incluant la réglementation en vigueur en matière de contaminants lorsqu'elle existe, ainsi qu'aux directives européennes dans leur version en validité. Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.

#### *Informations relatives aux organismes génétiquement modifiés (OGM)*

Au meilleur de nos connaissances, et sur la base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris leurs ingrédients, ne contiennent d'OGM, au sens de la directive européenne n°1829/2003 et n'est pas soumis à l'étiquetage d'après la directive européenne n°1830/2003.

#### *Informations relatives aux contaminations croisées allergènes :*

Le risque de contamination croisée allergène a été réduit au maximum, par les bonnes pratiques de nettoyage et d'hygiène approfondies en place, ainsi que l'ordonnement de la production, la formation du personnel, et le référencement des fournisseurs. Toutefois, les allergènes suivants sont manipulés sur notre site : gluten de blé, moutarde, céleri, soja, sésame, fruits à coque.

#### *Nanoparticules*

Absence selon le règlement européen n°2015/2283

#### *Autres informations*

La version de ce document correspond au stade actuel de notre savoir et de nos connaissances. Elle est produite à titre informatif et ne dispense pas l'utilisateur de procéder à ses propres vérifications. En cas de transformation du produit, l'utilisateur sera responsable de la conformité envers les législations en vigueur. Ce document a été produit électroniquement et est valable sans signature.