

LISTE DES INGRÉDIENTS			
Désignation réglementaire de la matière première	Origine végétale, animale, minérale	Présence / Absence d'allergène Si présence, indiquer la nature	Quantité mise en œuvre (%)
Farine de blé tendre	Végétale	Blé	
Huile d'olive	Végétale		4,4
Extrait de malt d'orge	Végétale	Orge	
Saindoux	Animale		2,5
Sel	Minérale		
Levure	Animale		
Levure sèche désactivée	Animale		
Gluten de blé	Végétale	Blé	

IDENTIFICATION PRODUIT

VISUEL



MARQUE :

ROBERTO

RÉF INTERNE:

A2652RO

GENCOD:

8003490032652

DÉNOMINATION LÉGALE:

Gressins avec huile d'olive (4,4%) et saindoux

POIDS NET/CONTENANCE:

350g / 20-25 sachets individuels

DDM/DLC PRODUCTION:

360 jours

DDM/DLC GARANTIE

240 jours

RÉCEPTION:

NOMENCLATURE

19059090

DOUANIÈRE:

LISTE DES INGRÉDIENTS ETIQUETÉE

Farine de blé tendre, huile d'olive 4,4%, extrait de malt d'orge, saindoux (2,5%) (saindoux, antioxydant : extraits de romarin), sel, levure, levure sèche désactivée, gluten de blé.

Peut contenir soja, graines de sésame et moutarde.

ALLERGÈNE(S) selon le Reg. 2007/68/CE – 2000/13/CE

Céréales contenant du gluten (blé, orge)

Traces de graines de sésame, de soja et de moutarde

OGM selon le Reg. 1829/2003CE - 1830/2003/CE et la Dir. 90/200/CE

Absence

CONDITIONS DE CONSERVATION

AVANT OUVERTURE:

A conserver dans endroit frais et sec.

APRES OUVERTURE:

Bien refermer le sachet et le conserver dans un endroit frais et sec.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères	Cible - Tolérances
CBT	< 500 ufc / g
Moississures	< 100 ufc / g
Levures	< 100 ufc / g

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critères	Cible - Tolérances	Méthode d'analyse
Métaux lourds	Limites réglementaires UE	Laboratoire
Résidus pesticides	Limites réglementaires UE	Laboratoire

PROFIL ORGANOLEPTIQUE

ASPECT	Bâtonnet long et fin
COULEUR	Dorée typique
GOÛT	Typique des produits issus d'une panification
ODEUR	Agréable, typique des produits de panification
TEXTURE	Friable et croquant, ne s'effrite pas

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES : POUR 100G

Énergie	1750 kJ / 415 kcal
Matières grasses	8,2 g
dont acides gras saturés	1,8 g
Glucides	75 g
dont sucres	3,3 g
Fibres alimentaires	3,4 g
Protéines	12 g
Sel	2,9 g

PALETTISATION

UVC / CARTON (PCB)	10
CARTONS / COUCHE	6
COUCHES / PALETTE	7
CARTONS / PALETTE	42
UVC / PALETTE	420
HAUTEUR PALETTE (cm)	240
POIDS BRUT PALETTE (kg)	183