



LA BOULANGERE & Co
ZI La Mongie – 1, rue du Petit Bocage – CS40201 - 85140 ESSARTS EN BOCAGE -
FRANCE - Tél : +33 (0)2 51 31 05 25

Date : 23/08/2023

Code : VNA16 -
PF05030

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

DENOMINATION PRODUIT :

5 MUFFINS BRIOCHÉS

GRAMMAGE :

250g

LISTE DES INGREDIENTS (% exprimés après cuisson) :

Farine de **blé**, **œufs** entiers* 16%, sucre, huile de colza, semoule de **blé** dur, poudre de **lait** écrémé, sel, levure, **gluten de blé**, conservateur: acide sorbique, colorant: caroténoïdes, levure désactivée, agent de traitement de la farine: acide ascorbique.

*issus de poules élevées au sol.

Traces éventuelles de soja, moutarde et sésame.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : Petite brioche de forme ronde, saupoudrée de semoule de blé

Odeur : Agréable, sans défaut

Texture : Moelleuse et fondante en bouche

Saveur : Légèrement sucrée, sans défaut.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES :

Paramètres	Valeur cible	Méthode de référence (officielle ou normalisée)	Valeur moyenne	Pour 100g	Par portion (environ 50g)
Flore totale aérobie mésophile 30°C	< 10 000 UFC/g	XP V08-034 Spiral 48h	Valeurs énergétiques	1391 kJ 330 kcal	694 kJ 165 kcal
Escherichia coli	< 10 UFC /g	NF ISO 16649-2	Matières grasses	8.7g	4.3g
Salmonella	Non détecté / 25g	IRIS BKR 23/07-10/11	Dont acides gras saturés	0.9g	0.5g
Listeria	Non détecté / 25g	COMPASS BKR 23/02 – 11/02	Glucides	52g	26g
			Dont sucres	11g	5.5g
			Fibres alimentaires	3.2g	1.6g
Levures	< 500 UFC/g	Mi / DG18 faible Aw 25°C 5j	Protéines	9.4g	4.7g
Moisissures	< 500 UFC/g	Mi / DG18 faible Aw 25°C 5j	Sel	0.95g	0.47g

MODE DE CONSERVATION :

A conserver dans son emballage fermé, dans un endroit sec, à température ambiante.

DATE de DURABILITE MINIMALE :

50 jours (date de fabrication)

SITES DE PRODUCTION ET CERTIFICATIONS :

U7 SAS (EMB 85046B) 38 rue Charles Tellier – ZA La Folie 85310 LA CHAIZE LE VICOMTE FRANCE			
Certification : IFS version 7, BRC version 8			

GARANTIE OGM / ionisation / Contaminants :

Nous certifions que ce produit n'est pas issu d'ingrédients, additifs ou arômes génétiquement modifiés.

Nous certifions que ce produit n'est pas traité par ionisation et ne contient aucun ingrédient, additif ou arôme ionisés.

Nous certifions que ce produit respecte les règlements européens sur les teneurs en contaminants.

FICHE TECHNIQUE REDIGEE PAR :

Nom : JS

Fonction : Assistante Qualité Groupe LA BOULANGERE & Co