

## GRISSINI ARTIGIANALI TRADIZIONALI 300G - 3760077537201

### LISTE DES INGREDIENTS

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	86
Huile de tournesol	Végétale	/	10
Sel	Minérale	/	
Levure	Micro-organisme	/	
Farine de blé malté	Végétale	Blé	0,9

### LISTE DES INGREDIENTS ETIQUETEE

Farine de blé tendre 86%, huile de tournesol 10%, sel, levure, farine de blé malté 0,9%

Peut contenir des traces de graines de sésame, lait, lupin, soja et moutarde

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

Blé

Traces de graines de sésame, lait, lupin, soja et moutarde

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

Absence

### CONDITIONS DE CONSERVATION

**AVANT OUVERTURE:** Conserve dans un endroit frais et sec  
**APRES OUVERTURE:** Bien refermer le sachet et le conserver dans un endroit frais et sec

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères	Cible - Tolérances
<b>CBT à 30°C</b>	Max 2.000 ufc/g
<b>Entérobactéries</b>	10 ufc/g
<b>E. Coli</b>	Absence
<b>Moisissures</b>	Max 200 ufc/g
<b>Levures</b>	Max 200 ufc/g
<b>Coliformes totaux (ufc/g)</b>	20 ufc/g

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critères	Cible - Tolérances
Humidité (%)	Max 5%
Pesticides	Conforme à la réglementation EU en vigueur
Aflatoxine B1+B2+G1+G2	Max 4 µg/kg
Ochratoxine	Max 3 µg/kg
Métaux lourds	Conforme à la réglementation EU en vigueur

### IDENTIFICATION PRODUIT

#### VISUEL



**MARQUE :** FLORELLI

**REF INTERNE:** A7201FL

**GENCOD:** 3760077537201

**DENOMINATION LEGALE:** Gressini à l'huile de tournesol cuits au four

**POIDS NET/CONTENANCE:** 300G

**DLC PRODUCTION:** 360 JOURS

**DLC GARANTIE RECEPTION:** 240 JOURS

**NOMENCLATURE**

**DOUANIERE:** 19059090

### PROFIL ORGANOLEPTIQUE

<b>ASPECT</b>	Bâtonnets longs et fins
<b>COULEUR</b>	Dorée, beige, typique des gressins cuits au four
<b>GOUT</b>	Typique des produits issus d'une panification
<b>ODEUR</b>	Agréable, typique des produits de panification
<b>TEXTURE</b>	Friable, croquant et compact

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES : POUR 100G

<b>Énergie</b>	1862 kJ / 442 kcal
<b>Matières grasses</b>	11 g
<b>dont acides gras saturés</b>	1,0 g
<b>Glucides</b>	73 g
<b>dont sucres</b>	2,5 g
<b>Fibres alimentaires</b>	3,4 g
<b>Protéines</b>	11 g
<b>Sel</b>	2,1 g

### PALETTISATION

<b>UVC / CARTON (PCB)</b>	12
<b>CARTONS / COUCHE</b>	10
<b>COUCHES / PALETTE</b>	7
<b>CARTONS / PALETTE</b>	70
<b>UVC / PALETTE</b>	840
<b>HAUTEUR PALETTE (cm)</b>	210
<b>POIDS BRUT PALETTE (kg)</b>	300