

FLORELLI GRISSINI ARTIGIANALI MULTI GRAINES 250G - 3760077537249

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	
Mélange de graines en proportion variable	végétale	sésame	20
Huile de tournesol	végétale	/	7,3
sel	minérale	/	
levure	micro-organisme	/	
farine de blé malté	végétale	blé	

LISTE DES INGREDIENTS ETIQUETEE

Farine de **blé** tendre type « 0 », mélange de graines en proportion variable (**sésame**, lin, pavot) 20%, huile de tournesol (7,3%), sel, levure (Saccharomyces Cerevisiae), farine de **blé** malté.
Contient du **gluten** et du **sésame**.

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

Gluten, sésame

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, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur (max 25°). Du fait de sa fragilité, le produit doit être manipulé avec précaution afin d'en préserver l'intégrité.

APRES OUVERTURE:

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

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères	Cible - Tolérances
<i>Flore mésophile aérobie totale (CBT) à 30°C</i>	Max 2.000 ufc/g (méthode UNENISO4833 :2004)
<i>Entérobactéries</i>	Max 10 ufc/g (Méthode ISO 21528-2 :2004)
<i>Escherichia Coli</i>	Absence (méthode ISO 16649-2 :2001)
<i>Moisissures (ufc/g)</i>	Max 200 ufc/g (méthode ISO 21527-2 :2008)
<i>Levure</i>	Max 200 ufc/g (méthode ISO 21527-2 :2008)
<i>Coliformes totaux (ufc/g)</i>	20 ufc/g (méthode ISO 4832:2006)

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Critères	Cible - Tolérances
Humidité (%)	Max 5%
Pesticides	Conforme à la réglementation EU en vigueur.
Aflatoxine B1+B2+G1+G2	Max 4 µg/kg – Méthode AOAC 975.36 1988 A-E & AOAC 994.08.19
OGM	Absence (méthode 355-NOS)
Ochratoxine A	Max 3 µg/kg – Méthode AOAC 975.36 1988 A-E & AOAC 994.08.19 Conforme à la réglementation EU en vigueur.
Métaux lourds (cadmium et plomb)	Cadmium : max 0,1 mg/kg – Plomb : max 0,2 mg/kg – (méthode AOAC 973.34 1974 & AOAC 972.25.1976)

IDENTIFICATION PRODUIT

VISUEL



MARQUE :

FLORELLI

REF INTERNE:

A7249FL

GENCOD:

3760077537249

DENOMINATION LEGALE:

Gressins à l'huile de tournesol, aux graines de sésame, de lin et de pavot cuits au four

POIDS NET/CONTENANCE:

250G

DDM PRODUCTION:

360 JOURS

DDM GARANTIE

240 JOURS

NOMENCLATURE

19059080

DOUANIERE:

PROFIL ORGANOLEPTIQUE

ASPECT	Bâtonnets longs et fins recouverts de graines, 1 - 1.5cm de diamètre
COULEUR	Doré, beige typique des biscuits cuits au four.
GOUT	Typique des produits issus d'une panification au levain naturel.
ODEUR	Agréable, typique des produits de panification
TEXTURE	Friable, croquant et compact, ne s'effrite pas

VALEURS NUTRITIONNELLES : POUR 100ML/100G

Valeur énergétique : 1997 kJ – 476 kcal

Matières grasses : 19 g

dont acides gras saturés 2,1 g

Glucides : 60 g

dont sucres 2,1 g

Fibres : 6,6 g

Protéines : 13 g

Sel : 1,6 g

PALETTISATION

UVC / CARTON (PCB)	12
CARTONS / COUCHE	10
COUCHES / PALETTE	7
CARTONS / PALETTE	70
UVC / PALETTE	840
HAUTEUR PALETTE (cm)	209
POIDS BRUT PALETTE (kg)	305