

LISTE DES INGRÉDIENTS			
Désignation réglementaire de la matière première	Origine (végétale, animale, minérale, microorganismes, synthétique)	Présence / Absence d'allergène Si présence, indiquer la nature	Quantité mise en œuvre (%)
Farine de blé tendre	Végétale	Blé	85
Huile de tournesol	Végétale	/	9
Sel	Minérale	/	/
Levure	Micro-organisme	/	/
Farine de blé malté	Végétale	Blé	/

LISTE DES INGRÉDIENTS ÉTIQUETÉE	
Farine de blé tendre 85%, huile de tournesol 9%, sel, levure, farine de blé malté	
Peut contenir des traces de graines de sésame, soja et moutarde	

ALLERGÈNE(S) selon le Reg. 2007/68/CE – 2000/13/CE	
Céréales contenant du gluten (Blé)	
Peut contenir des traces de graines de sésame, soja et moutarde	

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

CONDITIONS DE CONSERVATION	
AVANT OUVERTURE:	Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de toute source de chaleur
APRES OUVERTURE:	

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET CONTAMINANTS	
Critères	Cible - Tolérances
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur
Résidus pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur
Humidité	5% ± 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4 µg
Zéaralénone	< 50 µg
Déoxynivaléno (DON)	< 400 µg
Nombre de gressins par boîte	Environ 80

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
Critères	Cible - Tolérances
Flore totale (30 °C)	<1000 ufc/g
E. Coli	< 10 ufc/g
Levures et moisissures	< 1000 ufc/g

IDENTIFICATION PRODUIT	
------------------------	--

Visuel



MARQUE :	FLORELLI RISTORANTE
RÉF INTERNE:	A1140FL
GENCOD:	3760395611140
DÉNOMINATION LÉGALE:	Gressins à l'huile de tournesol cuits au four
POIDS NET:	1Kg
DDM PRODUCTION:	360 JOURS
DDM GARANTIE RÉCEPTION:	240 JOURS
NOMENCLATURE DOUANIÈRE:	19059055

PROFIL ORGANOLEPTIQUE	
ASPECT	Bâtonnets longs et fins
COULEUR	Dorée, beige, typique des gressins cuits au four
GOÛT	Typique des produits issus d'une panification
ODEUR	Agréable, typique des produits de panification
TEXTURE	Friable, croquant et compact

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES : POUR 100G	
Énergie	1757 kJ / 417 kcal
Matières grasses	11 g
dont acides gras saturés	1,1 g
Glucides	69 g
dont sucres	3,8 g
Fibres alimentaires	3,2 g
Protéines	10 g
Sel	2,2 g

PALETTISATION	
UVC / CARTON (PCB)	1
CARTONS / COUCHE	11
COUCHES / PALETTE	11
CARTONS / PALETTE	121
UVC / PALETTE	121
HAUTEUR PALETTE (cm)	114
POIDS BRUT PALETTE (kg)	154,15

CERTIFICATIONS SITE DE PRODUCTION	
IFS, BRC	