

**FICHE TECHNIQUE**

FT.003.QUA

Date 25/09/2013

KROUNCHY 3 CHOCOLATS 5kg GO AB*

Révision 4

Page 1

Date de Mise A Jour	25/08/2020
---------------------	------------

Paramètres généraux

Code article CERECO	2957 CRU3C05KGO
Dénomination légale	Mélange de céréales croustillantes et de chocolat issu de l'agriculture biologique.
Grammage	5kg
Utilisation	A consommer nature, avec du lait, une boisson végétale ou du fromage blanc.
Ingrédients	Flocons d' <u>avoine</u> complets* 42%, billettes de céréales* (riz*, <u>blé</u> complet*, <u>avoine</u> complète* 0,9%, sucre de canne*, sel), sucre de canne*, huile de tournesol*, sirop de riz*, farine de <u>blé</u> *, flocons de <u>blé</u> complets*, flocons d' <u>orge</u> complets*, copeaux de chocolat noir* 3% (masse de cacao*, sucre de canne*, beurre de cacao*), morceaux de chocolat blanc* 3% (sucre de canne*, beurre de cacao*, poudre de <u>lait</u> entier*), morceaux de chocolat au <u>lait</u> * 3% (sucre de canne*, poudre de <u>lait</u> entier*, masse de cacao*, beurre de cacao*, poudre de <u>lactosérum</u> *, émulsifiant : lécithine de tournesol*), vanille*. * Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.
Origine	UE et non UE
Allergènes	Les informations <u>soulignées</u> sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques. Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coque, du soja, des graines de sésame et de l'arachide.
DDM	12 mois
Conditionnement	/
Conservation	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Bien refermer le sachet après chaque utilisation.
Certification	FR-BIO-01

Description du produit, paramètres sensoriels



Aspect	Mélange de flocons de céréales enrobés et de chocolat noir, lait et blanc
Texture	Typique du produit, croustillant
Odeur	Typique du produit, sans odeur désagréable
Goût	Typique du produit, sans goût désagréable

Paramètres physico-chimiques

Paramètres réglementaires	Respectent la législation en vigueur
---------------------------	--------------------------------------

Paramètres microbiologiques

	Cible	Tolérance
Flore totale	10000 ufc / g	50000 ufc / g
Coliformes totaux	1000 ufc / g	5000 ufc / g
Coliformes fécaux	100 ufc / g	500 ufc / g
Levures	5000 ufc / g	10000 ufc / g
Moisissures	5000 ufc / g	10000 ufc / g
<i>Staphylococcus aureus</i>	50 ufc / g	50 ufc / g
Salmonelles	0 ufc / 25 g	0 ufc / 25 g




 	FICHE TECHNIQUE		FT.003.QUA	
			Date	25/09/2013
	CRU3C05KGO		Révision	4
			Page	2

Données nutritionnelles	Pour 100g	% AR / 100g	Par portion	Grammage portion (g)	Nombre de portion / uvc
Valeurs énergétiques (kJ)	1888	-	755	40	125
Valeurs énergétiques (kcal)	449	22%	180		
Matières grasses	15	21%	6,0		
Dont acides gras saturés	3,9	20%	1,6		
Glucides	67	26%	27		
Dont sucres	23	26%	9,2		
Fibres alimentaires	6,2	-	2,5		
Protéines	8,4	17%	3,4		
Sel	0,10	1,7%	0,04		
Allégations nutritionnelles	Céréales complètes. Sans huile de palme. Source de fibres.				
Apport quotidien de référence pour un adulte-type (8 400 kJ/2 000 kcal).					

Données logistiques				
Sachet	Emballage	Film imprimé		
	Gencod	3421557920455		
	Dimensions L x P x H (debout)	350 X 530 X 150 mm		
	Dimensions L x P x H (à plat)	350 X 150 X 530 mm		
	Poids net	5,000 kg	Poids brut	5,100 kg

Carton de regroupement	Emballage	0 /		
	Gencod	13421557920452		
	Dimensions L x P x H	/ mm		
	Nombre d' uvc	1		
	Poids net	5,000 kg	Poids brut	5,100 kg

Palette	Emballage	Palette EUROPE		
	Gencod	23421557920459		
	Dimensions L x P x H	120 X 80 X 165 cm		
	Nombre cartons / couche	8		
	Nombre de couches / palette	10		
	Nombre de cartons / palette	80		
	Nombre d' uvc / palette	80		
Poids net	400 kg	Poids brut	433 kg	

Environnement	Logo Eco Emballage	  
---------------	--------------------	---

Transport	Code INTRASTAT	1904 20 99
Fournisseur	CERECO	11 ZA La Fontenelle - BP32168 DOMAGNE - F35221 CHATEAUBOURG CEDEX - France