

	Réinfo :	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit :	<b>PENNE PETIT EPEAUTRE</b>	Créée le : 26/04/2018

## **DEFINITION PRODUIT**

PENNE PETIT EPEAUTRE

## **COMPOSITION**

Farine de Petit Epeautre (France)

## **DECLARATION ALLERGENES** (Directive 2000/13 CE, 2003/89 CE, 2005/26 CE, 2007/68 CE)

Contient en l'état et/ou dérivés : Gluten

## **CERTIFICATION**

CERTIFICATION AGRICULTURE BIOLOGIQUE (Organisme certificateur Ecocert)

## **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Couleur : Brun

Goût : Typé Céréales

## **SPECIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUE**

Humidité : Humidimètre infrarouge 12,5% max

## **VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100G**

Energie	1414Kj / 338Kcal
Matières Grasses	2,43g
dont acides gras saturés	0,41g
Glucides	70g
dont sucres	7g
Fibres	10g
Protéines	14,5g
Sodium	0,08g

Sources : Calcul selon données USDA

## **CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Moisissures	< 1000 ufc/g
E.Coli	<10 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 100ufc/g
Salmonelles	abs/25g
Bacillus cereus	< 1000 ufc/g
Clostridium perfringens	< 100 ufc/g

## **STOCKAGE – DUREE DE VIE**

A conserver dans un local sec, frais (optimum 15-20°C) et sain, à l'abri de la lumière.

DLUO : 24 mois en emballage fermé et d'origine.

## **CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGES**

Conditionnement : sac Kraft blanc (Hauteur 450mm, Largeur 260mm, Profondeur 150mm)

Nombre d'unités par palette : 88 – Soit 11 couches de 8 sacs

Etiquette : Dénomination du produit, Nombre/carton, DLUO, Numéro de LOT

Remarque : l'information contenue dans cette fiche technique est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Ce produit est destiné à un usage alimentaire. Il convient à l'utilisateur de se reporter à la législation en vigueur.

	<b>EMETTEUR</b>		
	Patrick MUDRY Gérant		