



# FICHE TECHNIQUE

FT.003.QUA

Date 25/09/2013

Révision 4

Page 1

## KROUNCHY FRUITS ROUGES 5kg GO AB\*



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

Paramètres généraux	
Code article CERECO	2955   CRUFR05KGO
Dénomination légale	Mélange de céréales croustillantes et de fruits rouges (3,5%) 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%, sucre de canne*, billettes de céréales* (riz*, <u>blé</u> complet*, <u>avoine</u> complète* 0,5%, sucre de canne*, sel), huile de tournesol*, sirop de riz*, flocons de <u>blé</u> complets*, flocons de <u>seigle</u> complets*, flocons d' <u>orge</u> complets*, farine de <u>blé</u> *, pétales de maïs*, noix de coco séchée*, <u>amandes</u> toastées*, framboises lyophilisées* 1,3%, fraises lyophilisées* 1,3%, miel*, myrtilles lyophilisées* 0,9%.  * 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 d'autres fruits à coque, du soja, des graines de sésame, du lait 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 d'un sirop et de fruits rouges lyophilisés
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




 	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		<b>FT.003.QUA</b>	
			Date	25/09/2013
	<b>CRUFR05KGO</b>		Révision	4
			Page	2

Données nutritionnelles	Pour 100g	% AR / 100g	Par portion	Grammage portion (g)	Nombre de portion / uvc
Valeurs énergétiques (kJ)	1836	-	734	40	125
Valeurs énergétiques (kcal)	437	22%	175		
Matières grasses	13	19%	5,2		
Dont acides gras saturés	3,1	16%	1,2		
Glucides	67	26%	27		
Dont sucres	20	22%	8		
Fibres alimentaires	7,2	-	2,9		
Protéines	9,2	18%	3,7		
Sel	0,06	1,0%	0,02		
Allégations nutritionnelles	Céréales complètes. Sans huile de palme. Riche en fibres.				
Apport quotidien de référence pour un adulte-type (8 400 kJ/2 000 kcal).					

Données logistiques					
Sachet	Emballage	Film imprimé			
	Gencod	3421557920479			
	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	13421557920476			
	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	23421557920473			
	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