

	<u>SPÉCIFICATION DU PRODUIT</u>	FM-052 GB 2	
		Date d'émission : 28/10/2022 Page 1 sur 2	

Cette fiche technique annule et remplace toutes les fiches précédemment émises pour ce produit

Description du produit : Tortillas de farine Poco Loco 20 cm, ambiantes

Code de laboratoire : POC FLLS NAT 20CMX14X8 08 (Rec 54)

1. LISTE DES INGRÉDIENTS (conformément au règlement CE n° 1169/2011)

Tortillas à la farine de blé

Ingrédients : farine de blé (66%), eau, huile de palme, stabilisants : E422, E412, E466 ; agents levants : E450, E500 ; sel, acidifiant : E296, émulsifiant : E471, dextrose, conservateurs : E282, E202, agent de traitement de la farine : E920.

Conditionné sous atmosphère protectrice.

2. VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100 g)

Energie Matières	1399 / 332 kJ / kcal
grasses	8,0 g
- dont acides gras saturés	3,3 g
Glucides - dont	54 g
sucres	1,3 g
Protéine	9,3 g
Sel (=Na*2,5)	1,3 g

3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

3.1. ORGANOLEPTIQUE

Apparence	Crêpe plate jaune brunâtre, de forme ronde régulière avec des taches brunes
Couleur	Jaune brunâtre avec des taches brunes réparties de manière homogène sur la tortilla, leur origine est la cuisson de la tortilla.
Goût	Typique, sans arrière-goût
Odeur	Typique

3.2. PHYSIQUE

Poids (g)	320 ge
Dimensions (cm)	20 cm ± 2 cm

3.3. MICROBIOLOGIQUE

Paramètre	Maxima
Numération totale sur plaque (30 °C)	Max 10 000/g
Levures et moisissures	Max 10 000/g
E. Coli	Max 10/g
Staphylococcus aureus	Max 100/g
Listeria	Absent/25g
Salmonella	Absent/25g

	<u>SPÉCIFICATION DU PRODUIT</u>	FM-052 GB 2
		Date d'émission : 28/10/2022 Page 2 sur 2
Cette fiche technique annule et remplace toutes les fiches précédemment émises pour ce produit		
<u>Description du produit</u> : Tortillas de farine Poco Loco 20 cm, ambiantes		
<u>Code de laboratoire</u> : POC FLLS NAT 20CMX14X8 08 (Rec 54)		

4. ALLERGÈNES (mentionnés à l'annexe IIIa des directives européennes 2003/89/CE et 2006/146/CE)			
Allergène	Allergène présent	Lait et produits dérivés	Présent
Céréales contenant du gluten (c.-à-d. blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs hybrides) et produits dérivés	Oui	(y compris le lactose)	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Fruits à coque* et produits à base de fruits à coque	Non
produits dérivés Non	Oufs et produits dérivés	Céleri et produits à base de céleri	Non
Poissons et produits dérivés	Non	Moutarde et produits dérivés	Non
	Non	Graines de sésame et produits dérivés	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Dioxyde de soufre et sulfites (> 10 ppm)	Non
Soja et produits dérivés	Non	Lupin et produits dérivés	Non

*c'est-à-dire amande (*Amygdalus communis* L.), noisette (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistache (*Pistacia vera*), noix de macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*)

5. DURÉE DE CONSERVATION / STOCKAGE	
Durée de conservation à partir de la production	7 mois
Conditions de stockage	Conserver à température ambiante
Durée de conservation après ouverture	3 jours, à conserver à <7°C dans un récipient fermé

6. LOGISTIQUE	
Unités / unité de consommation	8 farines dans un sac en plastique
Unités de consommation / boîte	14
Boîtes / couche	15
Couches / palette	5
Boîtes / palettes	75

7. CONVIENT À DES RÉGIMES SPÉCIFIQUES	
Convient à un régime végétalien	Oui
Convient à un régime végétarien	Oui

8. OGM	
Ce produit est conforme à la législation européenne CE 1829/2003 et CE 1830/2003, fabriqué à partir de produits non génétiquement modifiés.	

9. IONISATION	
Ce produit ne contient aucun ingrédient traité par ionisation.	

Stutzer QC approuvé