

	<u>SPÉCIFICATION DU PRODUIT</u>	FM-052 GB 2
		Date d'émission : 23/05/2019 Page 1 sur 2

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

Description du produit : Tortillas à la farine Poco Loco 25 cm, ambiantes

Code laboratoire : POC FLLS NAT 25CMX6X18 01 (Rec 19)

### 1. LISTE DES INGRÉDIENTS (selon le règlement CE n° 1169/2011)

Tortillas à la farine de blé

Ingrédients : farine de BLÉ (60%), eau, huile de palme, stabilisants : E422, E412 ; gluten de BLÉ, sel, farine de fèves, poudres à lever : E500, E450 ; sucre, sirop de glucose, acidifiant : E296 ; malt (BLÉ, ORGE), émulsifiant : E471 ; conservateurs : E282, E202 ; farine d'AVOINE, levure. Conditionné sous atmosphère protectrice.

### 2. VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100 g)

Énergie	1251 kJ / 297 kcal	kJ / kcal
Graisse	6,5 g	
- dont acides gras saturés	2,9 g	
Glucides - dont	50 g	
sucres	2,6 g	
Protéine	7,8 g	
Sel (= Na x 2,5)	1,7 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)	1200 g.e.
Dimensions (cm)	25 cm 2 cm

#### 3.3. MICROBIOLOGIQUE

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

### 4. ALLERGÈNES (mentionnés à l'annexe IIIa des directives européennes 2003/89/CE et 2006/146/CE)



SPÉCIFICATION DU PRODUIT

FM-052 GB 2

Date d'émission : 23/05/2019

Page 2 sur 2

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

Description du produit : Tortillas à la farine Poco Loco 25 cm, ambiantes

Code laboratoire : POC FLLS NAT 25CMX6X18 01 (Rec 19)

Allergène	Présent	Allergène	Présent
Céréales contenant du gluten (c.-à-d. blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs hybrides) souches) et produits dérivés	Oui	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Non
Crustacés et produits à base de crustacés Non		Fruits à coque* et produits dérivés	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Céleri et produits dérivés Moutarde et	Non
Œufs et produits dérivés	Non	produits dérivés Graines de sésame et	Non
Poissons et produits dérivés	Non	produits dérivés	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Dioxyde de soufre et sulfites (> 10 ppm)	Non
Soja et produits à base de lupin et produits à base de lupin	Non	à-d. amande (Amygdalus communis L.), noisette	Non

( 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	Conservé à température ambiante
Durée de conservation après ouverture	3 jours, conservé à <7°C dans un récipient fermé

#### 6. LOGISTIQUE

Unités / unité de consommation	1200 ge (18 farines dans un sac en plastique)
Unités de consommation / boîte	6
Boîtes / couche	6
Couches / palette	14
Boîtes / palettes	84 boîtes

#### 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.

Stutzer QC approved

#### 9. IONISATION

Ce produit ne contient aucun ingrédient traité par ionisation.