

CHAPELURE PRETE A L'EMPLOI VEGGIE

DEFINITION

La chapelure prête à l'emploi veggie est un produit élaboré à partir de chapelure et de farine de pois chiche précuite. Ce produit est idéal pour enrober et gratiner sans utiliser d'œuf.

LISTE DES INGREDIENTS

Chapelure (91% (farine de **blé (gluten)**, sel, levure), farine de pois chiche précuite (5%), sel, huile de tournesol.

DENOMINATION LEGALE DU PRODUIT

Préparation à base de chapelure et de farine de pois chiche précuite

ALLERGENES

	Present dans le produits ? Oui / Non	Risque contamination croisée ? Oui / Non
* LAIT et/ou produits à base de lait	Non	Non
Caséine/Caséiniers de sodium	Non	Non
Protéines de lait de vache	Non	Non
Lactose	Non	Non
* ŒUFS et/ou produits à base d'œufs	Non	Non
* SOJA et/ou produits à base de soja (Protéines de soja, huile de soja...)	Non	Oui
* CEREALES contenant du GLUTEN :	Oui	/
Blé	Oui	/
Seigle	Non	Oui
Triticale	Non	Oui
Orge	Non	Oui
Avoine	Non	Oui
Epeautre	Non	Oui
Kamut	Non	Oui
Autres :	Non	Non
* POISSON et/ou produits à base de poisson	Non	Non
* CRUSTACES et/ou produits à base de crustacés	Non	Non
* MOLLUSQUES et produits à base de mollusques	Non	Non
* FRUITS A COQUE et dérivés :		
Amande	Non	Oui
Noix	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non
Noix de macadamia	Non	Non
Noix de pécan	Non	Non
Noisette	Non	Non
Pistache	Non	Non
Châtaigne	Non	Non
Autres :	Non	Non
* ARACHIDE et/ou produits à base d'arachide	Non	Non
* Anhydrides sulfureux et SULFITES (E220→E227) > 10ppm (Préciser la quantité maximale en mg/kg)	Non	Non
* CELERI et/ou produits à base de céleri	Non	Oui
* MOUTARDE et produits à base de moutarde	Non	Oui
* LUPIN et produits à base de lupin	Non	Oui
* SESAME et/ou produits à base de sésame	Non	Non
* PIGNON DE PIN	Non	Non
* LATEX NATUREL	Non	Non

DECLARATION ALLERGENES (Selon la réglementation européenne)

Traces possibles de soja, fruits à coque, céleri, moutarde et lupin

DECLARATION D'ORIGINE

Origine de fabrication du produit fini : Fabriqué en France

Origine farine de blé : U.E

Edition :
17.10.22

CHAPELURE PRETE A L'EMPLOI VEGGIE

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes sur produit sec	Pour 100 g
Valeur énergétique	1517 kJ 360 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	3 g 0.5 g
Glucides dont sucres	68 g 3.5 g
Fibres	4.6 g
Protéines	13 g
Sel	3.5 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût et odeur typiques de pain grillé.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<i>Germes Mésophiles à 30° C</i>	< 300 000/g.	<i>Coliformes totaux</i>	< 1 000/g.
<i>Moississures</i>	< 3 000/g.	<i>Staphylocoques aureus</i>	< 10/g.
<i>Levures</i>	< 3 000/g.	<i>Salmonelles</i>	Absence/25 g
<i>E.Coli</i>	< 10/g.		

RESIDUS DE PESTICIDES

Les produits sont conformes à la réglementation européenne en vigueur sur les pesticides

METAUX LOURDS / MYCOTOXINES

Les produits sont conformes à la réglementation européenne en vigueur

CONDITIONNEMENT

. Boîte 500 g / sixain de 6 boîtes

IONISATION

	Oui	Non
Le produit est-il ionisé ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Un ou plusieurs composants du produit sont-ils ionisés ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

OGM

Produit soumis à étiquetage au titre des règlements CE n°1829/2003 ou CE 1830/2003 ?	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input checked="" type="checkbox"/>
--	------------------------------	---

DLUO

18 mois ; à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

