

Edition :

16.02.21

Indice de révision

A

**PERLES JAPON®
SANS GLUTEN**

DEFINITION

Les Perles Japon sont obtenues à partir de la fécule de manioc hydratée, agglomérée et partiellement gélifiée après cuisson. Les perles sont séchées puis tamisées.

LISTE DES INGREDIENTS

100 % fécule de manioc

DENOMINATION LEGALE DU PRODUIT

Fécule / Fécule de Manioc / Amidon / Amidon de manioc / Tapioca

ALLERGENES

Pas de traces de contamination croisée par des allergènes identifiées

	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	Non
* CEREALES contenant du GLUTEN :	Non	Non
Blé	Non	Non
Seigle	Non	Non
Triticale	Non	Non
Orge	Non	Non
Avoine	Non	Non
Epeautre	Non	Non
Kamut	Non	Non
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	Non
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	Non
* MOUTARDE et produits à base de moutarde	Non	Non
* LUPIN et produits à base de lupin	Non	Non
* SESAME et/ou produits à base de sésame	Non	Non
* PIGNON DE PIN	Non	Non
* LATEX NATUREL	Non	Non

DECLARATION D'ORIGINE

Origine de fabrication du produit fini : Fabriqué en Thaïlande

Origine de la fécule de manioc : Thaïlande.

Edition :

16.02.21

Indice de révision

A

PERLES JAPON[®] SANS GLUTEN

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

<i>Aspect</i>	: Grains sphériques, blancs
<i>Granulométrie</i>	: Refus au tamis de 3,15 mm : < 5 % Sous 1,80 mm : < 5 %
<i>Humidité</i>	< 13 %
<i>pH (à 10 %)</i>	5 à 7
<i>Cendres</i>	< 0,40 %
<i>SO₂</i>	< 10 ppm

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes sur produit cru	Pour 100 g
Valeur énergétique	1513 kJ 356 kcal
Matières grasses	0 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	87 g
dont sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût et odeur neutres.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<i>Germes Mésophiles à 35° C</i>	< 50 000/g.	<i>Coliformes totaux</i>	< 10/g.
<i>Moisissures</i>	< 300/g.	<i>E. Coli</i>	< 10/g.
<i>Levures</i>	< 300/g.	<i>Salmonelles</i>	Absence/25g.

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

. Sac 5 kg

IONISATION

Le produit est-il ionisé ?

Oui

Non

Un ou plusieurs composants du produit sont-ils ionisés ?

OGM

Produit soumis à étiquetage au titre des règlements CE n°1829/2003 ou CE 1830/2003 ?

Oui

Non

DLUO

. 3 ans ; à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Responsable Qualité:

TEL : +33 (0)2.40.32.11.11 - FAX : +33 (0)2.40.32.11.30
Creation : Août 1993

