



## CROUSTILIS ROUGE

**DENOMINATION DE VENTE**

Améliorant de panification

**DESCRIPTION**

**CROUSTILIS ROUGE** est un améliorant de panification en poudre. La couleur peut légèrement varier d'un lot à l'autre.

**CONDITIONS D'UTILISATION**

*Dose d'utilisation recommandée :* 1,00%

du poids de farine en fonction du schéma de fermentation final et du résultat souhaité.

**RESTRICTIONS D'UTILISATION**

Nous recommandons de ne pas dépasser le dosage d'incorporation de l'améliorant compte tenu de la présence d'esters diacétyltartriques des mono- et diglycérides soumis à restriction selon le règlement européen (CE) N°1333/2008.

Pour usage professionnel, non destiné à la vente au détail. Les produits de boulangerie et de pâtisserie contenant ce produit doivent être cuits avant consommation.

**LISTE DES INGREDIENTS**

EMULSIFIANT : Mono et diglycérides d'acides gras, Esters diacétyltartriques de mono et diglycérides d'acide gras  
AGENT DE TRAITEMENT DE LA FARINE : Acide ascorbique  
AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES : Huile de tournesol  
ENZYMES (SUR SUPPORT BLE) : Alpha-amylase, Amyloglucosidase, Xylanase

*Les enzymes étant inactivées dans les produits cuits, elles ne remplissent plus de rôle technologique dans ces derniers et n'ont donc pas à figurer sur leur liste d'ingrédients.*

**ALLERGENES**

Selon la réglementation européenne en vigueur, voir attestation détaillée jointe.

Contient: gluten

Sur site : gluten, soja, lait.

**CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES TYPIQUES**

Humidité < 10 %

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES TYPIQUES**

	Cible	Tolérance
E. coli	≤ 50	≤ 100 CFU/g de produit
Staphylococcus aureus	≤ 10	≤ 100 CFU/g de produit
Salmonelles	Absence dans 25g	

**VALEURS NUTRITIONNELLES INDICATIVES**

	Pour 100g de produit	
Valeur énergétique	496	Kcal
	2064	kJ
Matières grasses	27,50	g
(dont : Acides gras saturés)	25,45	g
Glucides	54,40	g
(dont : sucres)	1,10	g
Fibres alimentaires	3,10	g
Protéines	7,70	g
Sodium	0,12	g, équivalent en sel : 0,30g

**EMBALLAGE**

20 kg

**DUREE DE VIE ET CONDITIONS DE STOCKAGE**

Le produit conserve ses fonctionnalités pendant

12 mois,

à partir de la date de production, dans son emballage d'origine non ouvert et stocké dans un endroit sec et frais (< 25°C).



## CROUSTILIS ROUGE

## ASPECT REGLEMENTAIRE

OGM	<p>Les ingrédients mis en œuvre dans ce produit ne sont en aucun cas des organismes génétiquement modifiés tels que définis par la Directive 2001/18/CE. En conséquence, nous garantissons que ce produit n'est soumis à aucune exigence supplémentaire d'étiquetage au sens des règlements (CE) N° 1829/2003 et 1830/2003.</p> <p>Nous tenons cependant à vous signaler que ce produit contient une enzyme issue d'OGM, non concernée par la réglementation européenne actuelle sur l'étiquetage OGM.</p>
Ionisation	Ce produit et ses ingrédients ne sont pas traités par rayonnements ionisants selon les directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et leurs modifications.
Contaminants	Ce produit est conforme aux dispositions du règlement (CE) N°1881/2006 et ses modifications.
Emballage	L'emballage en contact direct avec le produit est conforme aux dispositions du règlement (CE) N°1935/2004 et ses modifications.
Sécurité	Ce produit ne répond pas aux critères de classification selon le règlement (CE) N° 1272/2008 et ses modifications. Fiche de Données de Sécurité non obligatoire conformément à l'article 31 du règlement (CE) N°1907/2006 (REACH) et ses modifications.

Les informations contenues dans ce document sont établies au regard de la réglementation française et européenne en vigueur et au mieux de nos connaissances. Il relève de la responsabilité de nos clients de vérifier que l'utilisation et les conditions d'utilisation sont conformes aux réglementations et usages de leurs secteurs d'activité et de leurs zones géographiques.



**CROUSTILIS ROUGE**

***En application des réglementations Française et Européenne sur les allergènes***

<b>ALLERGENES MAJEURS (Directive 2007/68/CE)</b>	<b>Contient</b>	<b>Peut contenir</b>
Céréales à Gluten et dérivés Oméga-gliadines	Oui	Oui
Lupin ou dérivés	Non	Non
Crustacés et dérivés	Non	Non
Mollusques ou dérivés	Non	Non
Œufs ou ovoproduits	Non	Non
Poissons et dérivés	Non	Non
Arachide ou produits d'arachide	Non	Non
Soja ou produits de soja Trypsine de soja	Non	Oui
Lait ou produits laitiers β lactoglobuline	Non	Oui
Fruits à coque ou produits dérivés	Non	Non
Graines de sésame et produits à base de graine de sésame	Non	Non
Moutarde et dérivés	Non	Non
Céleri et dérivés	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites < 10mg/kg en SO2	Non	Non

*En dehors des ingrédients dont est signalée la présence volontaire dans le produit ou leur utilisation dans l'atelier, nous garantissons qu'aucune matière première susceptible de contenir un des allergènes majeurs listés à l'annexe 3bis de la directive 2000/13, (modifiée par la Directive 2003/89/CE puis par la 2005/26/CE et la Directive 2006/142/CE du 22 Décembre 2006, et enfin modifiée par la Directive 2007/68CE du 27 Novembre 2007) n'est mise en œuvre sur la ligne de production ou dans nos entrepôts de stockage».*

*Pour limiter autant que possible le risque de contamination croisée, nous avons mis en œuvre des procédés qualifiés au regard de ce risque qui est suivi par nos études HACCP en nous basant sur les normes fixées dans le Codex Alimentarius.*

**CROUSTILIS ROUGE****ATTESTATION D'ORIGINE - NON OGM**

Les ingrédients employés aujourd'hui pour la production de notre référence : 303211/01  
ne sont en aucun cas des organismes génétiquement modifiés tels que définis par la Directive 2001/18/CE du 12 mars 2001 qui remplace la Directive 90/220/CE.

Toute garantie à ce sujet peut être donnée.

En conséquence, nous garantissons que ce produit n'est soumis à aucune exigence supplémentaire d'étiquetage au sens des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

Nous tenons cependant à vous signaler que ce produit contient une enzyme issue d'OGM, non concernée par la réglementation européenne actuelle sur l'étiquetage OGM.

**ATTESTATION D'ORIGINE - NON IONISATION****CROUSTILIS ROUGE**

Nous, soussignés Service Qualité de Lesaffre Ingrédients Services, certifions qu'il n'y a aucun traitement d'ionisation dans notre processus de fabrication.

*Les informations sont vraies et exactes au meilleur de nos connaissances, mais cette fiche ne doit pas être considérée comme une garantie expresse ou implicite ni comme une condition de vente de ce produit. La prochaine version de ce document ne sera pas envoyée automatiquement. Il incombe à l'utilisateur de s'assurer des conditions et des utilisations possibles du produit conformément en particulier aux lois et règlements en vigueur dans le pays d'utilisation.*