

Croustiils rouge

DESCRIPTION

Croustiils rouge est un améliorant

de panification en poudre. La couleur peut légèrement varier d'un lot à l'autre.

Dose d'utilisation recommandée : 1 %
 du poids de farine en fonction du schéma de fermentation final et du résultat souhaité.

COMPOSITION

Farine de blé

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, Glucose-oxydase, 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.

VALEURS NUTRITIONNELLES TYPIQUES

Pour 100g de produit

Valeur énergétique	472 Kcal
	1939 kJ
Lipides	27.60 g
(dont : Acides gras saturés)	25.54 g
Glucides	55.80 g
(dont : sucres)	2.30 g
Fibres	3.10 g
Protéines	7.40 g
Sodium	0.12 g

ALLERGENES

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

Contient : gluten

Sur site : gluten, soja, lait



DUREE DE VIE ET CONDITIONS DE STOCKAGE

24 mois dans son emballage d'origine.

A conserver dans un endroit frais et sec, à une température <25°C.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES TYPIQUES

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

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES TYPIQUES

Humidité	<10 %
----------	-------

ASPECT REGLEMENTAIRE

Ce produit est garanti conforme aux réglementations françaises et européennes en vigueur.

Il appartient aux utilisateurs de vérifier la conformité du produit à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.



Croustils rouge

En application des réglementations Française et Européenne sur les allergènes

ALLERGENES MAJEURS (Règlement 2011/1169/CE)	Présence volontaire	Peut contenir
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 II du règlement 2011/1169/CE 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.

Anne de la Pintièrre

Responsable Qualité



Croustils rouge**ATTESTATION D'ORIGINE - NON OGM**

Les ingrédients employés aujourd'hui pour la production de notre référence : F301169/04 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.

Anne de la Pintière

Responsable Qualité

**ATTESTATION D'ORIGINE - NON IONISATION****Croustils rouge**

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

Anne de la Pintière

Responsable Qualité

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.





Croustiils rouge

DESCRIPTION

Croustiils rouge is a bread improver

in powder form. The color may vary slightly from batch to another batch.

Level of use : 1 %
of flour weight, according to the process of bakery and the wished result.

Shelf life and storage conditions

24 months in its original packaging, to keep in dry and cool place (Max.: 25°C).

COMPOSITION

- Wheat flour
- EMULSIFIER : Mono and diglycerides of fatty acids, Diacetyl tartaric acid esters of mono-diglycerides of fatty acids
- FLOUR TREATMENT AGENT : Ascorbic acid
- PROCESSING AIDS : Sunflower oil
- ENZYMES (ON WHEAT CARRIER): Alpha amylase, Amyloglucosidase, Glucose-oxidase, Xylanase

Enzymes being inactivated in baked products, they do not have any technological role any more in the latter and need not to be mentioned in the ingredient's list.

TYPICAL NUTRITIONAL VALUES

For 100g of product

Energy	472 Kcal
	1939 kJ
Fat	27.60 g
(with : Saturated fatty acids)	25.54 g
Carbohydrates	55.80 g
(with : Sugar)	2.30 g
Fibers	3.10 g
Proteins	7.40 g
Sodium	0.12 g

TYPICAL MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

Target Tolerance

E. Coli	≤ 50	≤ 100 /g of product
Staphylococcus aureus	≤ 10	≤ 100 /g of product
Salmonella	Absence in 25g	

TYPICAL CHEMICAL ANALYSIS

Moisture	<10 %
----------	-------

ALLERGENS

According to European and French regulation inforce, See the detailed attestation herewith.

Contains : gluten

On site : gluten, soja, milk



REGULATORY ASPECT

This product is garanted conform with french and european regulations in force.

It is the responsibility of the user to check the conformity of the product with the local regulation in force.

According to European and French regulations about allergens

ALLERGENS MAJOR (Regulation 1169/2011/CE)	Voluntary Presence	May content
Cereal with gluten and products thereof	Yes	Yes
Lupin and products thereof	No	No
Shellfish and products thereof	No	No
Molluscs and products thereof	No	No
Eggs and products thereof	No	No
Fish and products thereof	No	No
Peanuts and products thereof	No	No
Soya and products thereof	No	Yes
Milk and products thereof β lactoglobuline	No	Yes
Nuts and products thereof	No	No
Sesame seeds and products thereof	No	No
Mustard and products thereof	No	No
Celery and products thereof	No	No
Sulphur dioxide and sulphites (< 10mg/kg in SO2)	No	No

Except the ingredients whom the voluntary presence in the product or its use in the process area are indicated here, we guarantee that none of the raw materials listed in the annex II of the european regulation 1169/2011/EU is used in our process area or warehouse.

To minimize the risk as much as possible of cross contamination, we created qualified methods regarding this risk, followed up by our HACCP studies according to the norms settled in Codex Alimentarius.

Anne de la Pintièrre

Quality Manager





Croustiils rouge

ORIGIN - NO GMO ATTESTATION

We hereby certify that ingredients used in the production of the reference : F301169/04 in Lesaffre Ingredients Services does not contain Genetically Modified Organisms (GMO), as defined by 2001/18/EC European Law dated 12 March 2001 which stand in for 90/220/EC European Law.

As a consequence, we guarantee that this product is not subject to any further conditions of labelling regarding the directives 1829/2003 and 1830/2003.

Anne de la Pintièrre

Quality manager



ORIGIN - NO IONISATION ATTESTATION

Croustiils rouge

We hereby certify that there is no treatment of ionization in our process of manufacture.

Anne de la Pintièrre

Quality Manager

The information is true and correct to the best of our knowledge, but this form should not be considered an express or implied warranty, or as a condition of sale of this product. The next version of this document will not be sent automatically. It is the responsibility of the user to ensure the conditions and possible uses of the product, in particular in accordance with laws and regulations in force in the country of use.

