



## Mini croûtons à l'ail



### Présentation

Ces croûtons à l'ail se marieront à merveille avec notre gamme de soupes artisanales

### Notre suggestion



## Désignation

### MINI CROÛTONS À L'AIL - 75G

Date de création :	22/09/2017	Page :	2/2	Code article :	283
Date de révision :	02/02/2018	Ref :	F-TECH 982.3	Gencod :	3461820200426

### Transport et conservation

A conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière. A consommer dans les 6 jours après ouverture.

DLC garantie à réception :	6 mois
DLC totale :	9 mois

### Composition

#### Ingrédients :

Farine de froment (farine de blé, gluten), mélange de céréales (seigle, orge, maïs, avoine, blé, riz, millet), arôme naturel d'ail (3,8%), huile d'olive (3%), levure boulangère, extrait de malt d'orge, sel, soja, lin, émulsifiant: lécithine de soja.

Fabriqué dans un atelier qui utilise du sésame, des œufs, et des produits laitiers.

Origine : France

#### Valeurs nutritionnelles (pour 100g)

Valeur énergétique :	1741kJ/413kcal
Matières grasses :	9,2g
Dont acides gras saturés :	1,3g
Glucides :	68g
Dont sucres :	3,1g
Protéines :	12,4g
Sel :	2,7g

Critère à DLC	m	
Flore 30°C/g		Produit fini non ionisé. Ne contient pas d'ingrédient ionisé. Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM conformément à la réglementation (CE 1829/2003 et CE 1830/2003). Allergènes : céréales à gluten, soja. CARACTERISTIQUE PHYSICO-CHIMIQUE : Aw < 0,5 (produit sec). MICROBIOLOGIE : Les produits secs ne permettent pas le développement des micro-organismes. (Aucune disposition légale n'est définie pour les produits dont l'Aw est inférieur à 0,5). Code douanier : 1905409000. N°FDA : 19222285300
Coliformes 44°C/g		
ASR/g		
Staphylocoques à coagulase +/g		
Salmonelles		
Listeria monocytogènes/g		

### Logistique et conditionnement

Type	Nombre d'U.V.C.	Poids Brut (en kg)	Poids net (en kg)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
U.V.C.	1	0,0775	0,075	100	50	160	
Carton	14	1,341	1,05	395	238	175	
Palette	1400	149	105	1200	800	1900	

### Rédacteur

### Consignes de tri

Nom	