



# MÜHLEHOF – GEWÜRZE AG

Gewürzmühle  
Metzgerei-Hilfsstoffe

Markstrasse 34  
9244 Niederuzwil / SG

## INFORMATION SUR LE PRODUIT



1. **Désignation du produit :**

Nom du produit

**Chapelure « épicée » - claire**

N° d'article

**18010**

2. **Fournisseur :**

**Flückiger Gewürze AG, 2563 Ipsach**

Tél. 031 / 311 62 74 Fax 032 / 331 49 47

3. **Producteur :**

**Mühlehof-Gewürze AG, Gewürzmühle**

9244 Niederuzwil, SG

4. **Emballage :**

Unité / Taille :

Divers

Matériel d'emballage :

Film composite en alu et PE, bidon en plastique avec sachet intérieur  
en PE  
(avec déclaration de conformité du fabricant)

Marquage :

Nom du produit, n° article, durée de conservation

5. **Poids par unité de conditionnement :**

Poids brut :

Divers

Poids net :

Divers

6. **Identification ultérieure du produit :**

Identification possible en l'absence de marchandise ?

Oui

Comment ?

Par le n° de lot et la date de production

Assurance qualité de la recette utilisée

Par relevé de pesage

7. **Conservation du produit :**

La durée de conservation est indiquée sur chaque unité de conditionnement et s'applique aux emballages non ouverts.

Entreposage :

Fermé, dans un lieu sec entre 18 et 20° C.

8. **Composant du produit :**

Les principaux composants sont énumérés dans l'ordre décroissant de leur quantité, le cas échéant accompagnés du code d'additif alimentaire E correspondant.

Farine mi-blanche (blé tendre et dur)  
 Sel iodé  
 Epices  
 Assaisonnements (Soja, Maïs)  
 Exhausteur de goût E 621  
 Levure  
 Agent de traitement de la Farine (acide ascorbique)  
 Farine de malt d'orge

**9. Allergènes :**

Céréales contenant du gluten  
 Farine mi-blanche (blé tendre et dur)

**Intolérances de denrées alimentaires :**

Mais, Levure, Coriandre, Exhausteur de goût

**10. Caractéristiques sensorielles :**

Apparence, couleur : Jaune clair  
 Odeur, goût : Pain frais  
 Consistance, structure : Granuleux, sec

**11. Microbiologie :**

Germes	Unité	Valeurs ind.	Méthode
Nombre total de germes	KBE/g	10'000'000	ISO 4833
Escherichia Coli	KBE/g	10	ISO 16649
Levures	KBE/g	< 100	ISO 7954
Moisissures	KBE/g	10'000	ISO 7954
Salmonelles	KBE/25g	n.d. dans 25 g	ISO 6579

n.d : non démontrable

Remarque : Des variations importantes peuvent parfois intervenir en raison des propriétés des produits naturels et des méthodes d'examen.

Valeurs limites : Selon les valeurs limites fixées par l'ordonnance suisse sur l'hygiène.

Méthodes : Les méthodes de détermination s'inspirent autant que possible du MSDA et sinon des standards internationaux usuels dans le secteur.

**12. Information nutritionnelle :**

Valeurs nutritive par 100 g	Valeurs indicatives (calculées)
Valeur énergétique	1520 kJ / 364 kcal
Protéines	14 g
Hydrates de carbone	70 g
dont sucre	8 g
Lipides	2,5 g
Fibres alimentaires	3,6
dont acides gras saturés	>0,5
Natrium	0,9
Fibres alimentaires	3.5

**13. Ordonnance sur les additifs :**

Le produit est exempt de corps étrangers non répertoriés et conforme à l'ordonnance suisse sur les additifs (Oadd), dans sa version en vigueur.

**14. Confirmation et certificats :**

Les dispositions légales actuelles (CH+UE) sont applicables aux présentes spécifications.

Sécurité du produit : Ce produit est exempt de corps étrangers dans toute la mesure des possibilités technologiques dont nous disposons.

Génétique : Nous confirmons que ce produit n'est pas un organisme génétiquement modifié, qu'il n'en contient pas et qu'il n'a pas été fabriqué à partir de ou par un OGM. Le produit ne nécessite aucune déclaration d'OGM selon l'OEDAI (CH) et l'ordonnance européenne n° 1830/2003 (CE).

Irradiation : Nous confirmons que ce produit n'a pas été traité par des radiations ionisantes. Le produit ne nécessite aucune déclaration de produit irradié selon l'ordonnance OEDAI (CH) et de la directive européenne n° 13/2000 (CE).

**15. Validité :**

Cette fiche de produit conserve sa validité jusqu'à l'annonce d'une modification par le producteur.

Toutes les indications ont été établies consciencieusement et sont conformes à la vérité. Les modifications sont communiquées au client avant la livraison.

Les données de cette spécificité sont strictement confidentielles.

Niederuzwil, Le 06 juin 2011

**MÜHLEHOF GEWÜRZE AG**

Urbano Danielli