



M Ü H L E H O F – G E W Ü R Z E A G

FRUTAROM Savory Solutions Switzerland AG

Markstrasse 34, 9244 Niederuzwil / SG

INFORMATION SUR LE PRODUIT



1. Désignation du produit :

Nom du produit

Chapelure "épicée claire"

N° d'article

18010 – V4

2. Fournisseur :

Flückiger Gewürze AG, 2563 Ipsach

Tél. 032 / 331 62 74 epices.muehlehof@gmail.com

3. Producteur :

FRUTAROM Savory Solutions Switzerland AG, 9244 Niederuzwil

Tél. 071 499 34 10

4. Emballage :

Unité / Taille :

Divers

Matériel d'emballage :

Film composite en alu et PE

(La déclaration de conformité du fabricant est disponible)

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 (12 mois) est indiquée sur chaque unité de conditionnement et s'applique aux emballages non ouverts.

Entreposage :

Au sec, fermé, en dessous de 20°C, en dessous de 70%rF

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 de blé dur

Sel de cuisine iodé 4,5%

Epices (contient : Coriandre)

Assaisonnements (soja, maïs)

Exhausteur de goût, Glutamate monosodique E621

Levure

Agent de traitement de la farine, acide ascorbique, E300

9. Allergènes :

Céréales contenant du gluten (blé dur)

Soja

Intolérances de denrées alimentaires :

Maïs, levure, coriandre, exhausteur de goût

10. Caractéristiques sensorielles :

Apparence, couleur : Jaune claire

Odeur, goût : Pain frais, épicé

Consistance, structure : Granuleux, sec

11. Microbiologie :

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

Valeurs limites : Selon les valeurs limites fixées pour les micro-organismes 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.

De plus amples informations sur le plan de contrôle (paramètres et intervalles de contrôle) sont fournies sur demande.
Info Les méthodes employées (ISO, MSDA généralement) en rapport avec les paramètres analysés figurent sur le certificat d'analyse ou sur l'analyse correspondante du laboratoire.

12. Information nutritionnelle :

Valeurs nutritive par 100 g	Valeurs indicatives (calculées)
Valeur énergétique	1520 kJ / 364 kcal
Protéines	14 g
Hydrates de carbone	68 g
dont sucre	8 g
Graisse	2,5 g
Lipides	3,6 g
dont acides gras saturés	>0,5
Sel de cuisine	6,4 g
Fibre alimentaire	3,5 g

13. Méthode de production et de traitement :

Utilisation d'irradiation:	Non, pas d'irradiation du produit ou des ingrédients
Utilisation de génie génétique:	Non, ne contient ni OGM ni produit issu d'OGM
Utilisation de nanotechnologie:	Non, ne contient aucun nanomatériau obtenu par procédé technique

14. Confirmation et certificats :

Conformité légale:	Ce produit répond à toutes les exigences de la législation suisse et aux prescriptions européennes concernées sur les denrées alimentaires.
Sécurité des produits:	Ce produit est intégré dans un plan HACCP et exempt de corps étrangers dans toute la mesure des possibilités technologiques dont nous disposons.
Traçabilité:	La traçabilité de ce produit est assurée pour au moins une étape antérieure.
Système certifié de gestion de la qualité	Mühlehof-Gewürze AG est une entreprise certifiée FSSC 22000, IP-Suisse et Bourgeon. Les certificats actuels peuvent être exigés en tout temps.

15. Validité :

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

Toutes les indications sont de bonne foi et conformes à la vérité. Toute modification sera communiquée au client avant la livraison.

Les données de cette spécificité sont strictement confidentielles.

Seule la version allemande fait foi.

Niederuzwil, 13.01.2020

FRUTAROM Savory Solutions Switzerland AG

NPS18010V4/MT/01.2019

Mélanie Thüring / C. R.