



MÜHLEHOF – GEWÜRZE AG

FRUTAROM Savory Solutions Switzerland AG

Markstrasse 34, 9244 Niederuzwil / SG

INFORMATION SUR LE PRODUIT



1. Désignation du produit :

Nom du produit

Chapelure "Paprika"

N° d'article

18025 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 :

Div. sachet et bidon

Matériel d'emballage :

Feuille composite en Alu et Poly, bidon avec sachet intérieur en Poly

(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 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 semi-blanche (BLÉ)
Farine de blé dur (BLEU DUR)
Épices (contient du paprika 18,4%, de la coriandre)
Sel de cuisine iodé 5%
Exhausteur de goût glutamate monosodique E 621
Assaisonnement (SOJA, maïs)
Levure

9. Allergènes :

Céréales contenant du gluten (blé, blé dur)
Soja

Intolérances de denrées alimentaires :

Maïs, Coriandre, Exhausteur de goût, Levure

10. Caractéristiques sensorielles :

Apparence, couleur : Rouge
Odeur, goût : Pain frais, épicé
Consistance, structure : Granuleux

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.

Info De plus amples informations sur le plan de contrôle (paramètres et intervalles de contrôle) sont fournies sur demande.
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	1530 kJ / 366 kcal
Protéines	14.4 g
Glucides	70.2 g
Matières grasses	1.5 g
Fibres alimentaires	3.6 g
Sel	6.4 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	Frutarom Savory Solutions Switzerland 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, 27 octobre 2020

FRUTAROM Savory Solutions Switzerland AG

NPS18025V4/MT/05.2019

Martina Mair / M. R.