

	Fiche de spécification		FT	PEL	018
	Snacks tubes fromage		Version : 05		
	Date création : 09/06/2014	Date modification : 23/11/2019	Page :1/4		
	Rédacteur : Qualité		Archivage : 2ans Lieu : Qualité		
Motif : Mise à jour assaisonnement					

CARACTERISTIQUES DE L'UNITE DE VENTE

Dénomination commerciale	Snacks tubes 3D fromage
Dénomination réglementaire	Snacks soufflés à base de maïs saveur fromage
Conditionnement	variable, 35g, 100g
Numéro de lot	Emplacement: au dos du sachet Expression : AA EE SS J HH :HH Explication de l'expression : AA : année EE : numéro d'ensacheuse SS : numéro de la semaine J : numéro du jour de la semaine HH : HH heures

COMPOSITION

Désignation	Origine variétale	Traitement/ Etat	% dans le produit fini
Pellets	Elément composé à base de maïs	Sec	70%
Huile végétale raffinée	Tournesol	Liquide	24%
assaisonnement fromage	Ingrédients composé	Poudre	6%

ETIQUETAGE :

LISTE DES INGREDIENTS A DECLARER :

Farine de maïs 67%, huile de tournesol, assaisonnement saveur **fromage** [**lactosérum**, poudre de **fromage** (**fromage**, poudre de **lactosérum**), **lactose**, dextrose, poudre de **crème fraîche**, extrait de levure, sel, arôme, extrait d'épices (paprika, curcuma)], sucre, sel.

Traces éventuelles de crustacés et gluten.

ETIQUETAGE SPECIFIQUE OGM / IONISATION :

Ingrédients ionisés	Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés
Ingrédients OGM	Ce produit ne contient pas d'ingrédients OGM ou issus d'OGM suivant les règlements 1830/2003/CE et 1829/2003/CE.



Fiche de spécification		FT	PEL	018
Snacks tubes fromage épicé		Version : 05		
Date création : 09/06/2014	Date modification : 23/11/2019	Page :2/4		

INFORMATION NUTRITIONNELLE :

25

PORTION DEFINIE (poids en g)=

valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100g	par portion	% AQR*
Energie (kJ)	2057	514	----
Energie (kcal)	491	123	6
Matières grasses (g)	24	6,0	9
dont acides gras saturés (g)	2,4	0,6	3
Glucides (g)	62	16	6
dont sucres (g)	5,6	1,4	2
Fibres alimentaires (g)	3,5	0,9	1
Protéines (g)	5,0	1,3	3
SEL (g) :	1,71	0,43	7

*Apport Quotidien de Référence pour un adulte-type (8 400 kJ/2000 kcal)

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI

ALLERGENES :

Allergènes	Présence ou absence	Présence intentionnelle	Présence fortuite			
		En cas de présence	sur la ligne de production		dans l'usine	
		Composant concerné	présence	risque	présence	risque
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)	Absence		Oui	Oui	Oui	Oui
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence		Oui	Oui	Oui	Oui
Œufs et produits à base d'œufs	Absence		Non	Non	Non	Non
Poissons et produits à base de poissons	Absence		Non	Non	Non	Non
Mollusques et produits à base de mollusques	Absence		Non	Non	Non	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Absence		Non	Non	Non	Non



Fiche de spécification		FT	PEL	018
Snacks tubes fromage épicé		Version : 05		
Date création : 09/06/2014	Date modification : 23/11/2019	Page :3/4		

Soja et produits à base de soja	Absence		Non	Non	Non	Non
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	Présence	lactosérum, fromage crème	Oui	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance)	Absence		Non	Non	Non	Non
Céleri et produits à base de céleri	Absence		Non	Non	Non	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence		Non	Non	Oui	Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence		Non	Non	Non	Non
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂ dans le produit fini	Absence		Non	Non	Non	Non
Lupin et produits à base de lupin	Absence		Non	Non	Non	Non

PHYSICO/CHIMIQUE :

Critères	Méthode	Valeur Cible	Tolérances
Poids	Balance	Moyenne ≥ poids net	TU1
Brisures (< 20 mm)	Visuel	<10%	
Cassées	Visuel	< 10%	
Mal développées	Visuel	< 5%	
Teneur en sel (NaCl) (%)	Dosage	1.7 +/- 0.3	1.7 +/- 0.5
Matière grasse	Extraction	24 +/- 2	24 +/- 4
Humidité (%)	Halogène	< 3	< 4
Acidité (%)	Dosage	< 1	< 1.5
TGO (%)	/	< 20%	< 25%



Fiche de spécification		FT	PEL	018
Snacks tubes fromage épicé		Version : 05		
Date création : 09/06/2014	Date modification : 23/11/2019	Page :4/4		

MICROBIOLOGIQUES : pas de critères réglementaires définis pour ce type de produit

Paramètres	Valeur cible
Flores aérobie mésophile	< 300 000 ufc/g
Coliformes totaux	< 1 000 ufc/g
Salmonelles	Absence
Levures / Moisissures	< 100 ufc/g

SENSORIELLES :

	Profil sensoriel du produit
Aspect	Forme de tubes creux, couleur brune du pellet + jaune clair de l'arôme
Saveur	Caractéristique du maïs présente dans le produit + arôme fromage
Odeur	Huile, maïs, fromage
Texture	croquante

DUREE DE VIE :

Durée de vie du produit (DLUO)	6 mois
DLUO minimum à la livraison	3 mois
Condition de conservation	A l'abri de la lumière et de l'humidité
Durée de vie après ouverture	Quelques jours dans un emballage hermétique