	<b>Fiche de spécification</b>		<b>FT</b>	<b>PEL</b>	<b>027ASC</b>
	Chips à la crevette sweet chili <b>Filière ASC</b>		Version : 01		
	Date création : 18/09/18	Date modification :	Page :1/4		
	Rédacteur : qualité		Archivage : 2ans Lieu : Qualité		
création					

## CARACTERISTIQUES DE L'UNITE DE VENTE

<b>Dénomination commerciale</b>	Chips à la crevette saveur sweet chili
<b>Dénomination réglementaire</b>	Soufflés à base de féculé de manioc et de chair de crevette saveur sweet chili
<b>Conditionnement</b>	50g
<b>Numéro de lot</b>	Emplacement : au dos du sachet Expression : AA EE SS J HH : MM 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	Origines
Pellets de crevette <b>Filière ASC</b>	Elément composé	Sec	66%	VIET NAM
Huile végétale raffinée	Tournesol	Liquide	28%	FRANCE
Saveur	Elément composé	Poudre	6%	BELGIQUE

## ETIQUETAGE :


### LISTE DES INGREDIENTS A DECLARER :

Féculé de manioc 42%, huile de tournesol, chair de **crevette 16%**, assaisonnement saveur sweet chili 6% [sucre, maltodextrine, extrait de levure, **babeurre (lait)**, poudre de tomate, poudre d'ail, épices 4% (Chili, piment de Cayenne, coriandre, anis étoilé), poivron rouge, sel, poudre de vinaigre, poudre d'oignon, persil, arôme naturel, extrait d'épices 0.1% (capsicum, Chili)], sucre, sel, ail, acidifiant : acide citrique, poudre à lever : carbonates de sodium.

Traces éventuelles de gluten.

### ETIQUETAGE SPECIFIQUE OGM / IONISATION :

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

	<b>Fiche de spécification</b>		<b>FT</b>	<b>PEL</b>	<b>027ASC</b>	
	Chips à la crevette sweet chili <b>Filière ASC</b>		Version : 01			
	Date création : 18/09/18	Date modification :	Page :2/4			
	Rédacteur : qualité		Archivage : 2ans Lieu : Qualité			
création						

**INFORMATION NUTRITIONNELLE :**

**PORTION DEFINIE (poids en g)=**

25


valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100g	par portion	% AQR*
Energie (kJ)	2163	541	----
Energie (kcal)	517	129	6
Matières grasses (g)	27,9	7,0	10
dont acides gras saturés (g)	1,9	0,5	2
Glucides (g)	64,4	16,1	6
dont sucres (g)	11,0	2,8	3
Fibres alimentaires (g)	2,3	0,6	1
Protéines (g)	1,0	0,3	1
SEL ( g ) :	2,17	0,54	9

\*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
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	Présence	<b>Chair de crevette</b>	Oui	Oui	Non	Non
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

	<b>Fiche de spécification</b>		<b>FT</b>	<b>PEL</b>	<b>027ASC</b>	
	Chips à la crevette sweet chili <b>Filière ASC</b>		Version : 01			
	Date création : 18/09/18	Date modification :	Page :3/4			
	Rédacteur : qualité		Archivage : 2ans Lieu : Qualité			
création						

Arachides et produits à base d'arachides	Absence		Non	Non	Non	Non
Soja et produits à base de soja	Absence		Non	Non	Non	Non
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	<b>Présence</b>	<b>Assaisonnement sweet chili</b>	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
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	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
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 <sub>2</sub> 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	variable	TU1
Brisures (< 20 mm)	Visuel	<10%	
Cassées	Visuel	< 10%	
Mal développées	Visuel	< 5%	
Teneur en sel (NaCl) (%)	Dosage	2.2 +/- 0.2	2.2+/-0,3
Matière grasse	Extraction	28 +/- 2	28+/- 4
Humidité (%)	Halogène	< 3	< 4
Acidité (%)	Dosage	< 1	< 1.5
TGO (%)	/	< 20%	< 25%

	<b>Fiche de spécification</b>		<b>FT</b>	<b>PEL</b>	<b>027ASC</b>
	Chips à la crevette sweet chili <b>Filière ASC</b>		Version : 01		
	Date création : 18/09/18	Date modification :	Page :4/4		
	Rédacteur : qualité		Archivage : 2ans Lieu : Qualité		
création					

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

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

**SENSORIELLES :**

	Profil sensoriel du produit
Aspect	Pétales ovales, plats et assez réguliers. Couleur blanc cassé avec un dégradé d'intensité décroissant de la périphérie vers le centre.
Saveur	Arôme de crevette peu intense Absence de goût anormal (goût de rance). Saveur sweet chili persistante en fin de bouche
Odeur	Crevette, huile.
Texture	Croquante et très fondante, sans impression de gras. Accroche au palais. Assez légère, mais peu aérée.

**DUREE DE VIE :**

<b>Durée de vie du produit (DLUO)</b>	5 mois en emballage transparent / 6 mois en emballage aluminisé
<b>DLUO minimum à la livraison</b>	4 mois
<b>Condition de conservation</b>	A l'abri de la lumière et de l'humidité
<b>Durée de vie après ouverture</b>	Quelques jours dans un emballage hermétique