	Fiche de spécification		FT	POP	006
	POP CORN SALE		Version : 02		
	Date création : 24/08/2016	Date modification : 07/06/2018	Page : 1/3		
	Rédacteur : Qualité		Archivage : 2ans Lieu : Qualité		
Motif : MAJ conditionnement					

CARACTERISTIQUES DE L'UNITE DE VENTE

Dénomination commerciale	Pop corn assaisonnement Salé
Dénomination réglementaire	Snacks soufflés à base de maïs saveur salé
Conditionnement	80g, 100g, 420g
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
Pop corn	maïs	Sec	68%
Huile végétale raffinée	Tournesol	Liquide	26%
Assaisonnement salé	Ingrédients composé	Poudre	6%


ETIQUETAGE :

LISTE DES INGRÉDIENTS À DÉCLARER :

Maïs soufflé 68%, huile de tournesol, maltodextrine, sel.
Traces éventuelles de gluten et lait.

ETIQUETAGE SPÉCIFIQUE 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	POP	006
	POP CORN SALE		Version : 02		
	Date création : 26/08/2016	Date modification : 07/06/2018	Page : 2/4		

INFORMATION NUTRITIONNELLE :

PORTION DEFINIE (poids en g)=

30

Critère	Valeur moyenne pour 100 g ou 100 ml	Valeur moyenne par portion	% AQR*
Valeur énergétique (kJ)	2038	611	----
Valeur énergétique (kcal)	488	146	7
Matières grasses (g)	26,0	7,8	11
dont acides gras saturés (g)	2,0	0,6	3
Glucides (g)	50,0	15,0	6
dont sucres (g)	1,0	0,3	0
Fibres alimentaires (g)	7,0	2,1	2
Protéines (g)	10,0	3,0	6
SEL (g) :	1,20	0,40	6

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

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI

ALLERGÈNES :

Allergènes	Présence ou absence	Composant concerné	Présence intentionnelle		Présence fortuite			
			En cas de présence		sur la ligne de production		dans l'usine	
			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		Non	Non	Oui	Oui		
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence		Non	Non	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		
Soja et produits à base de soja	Absence		Non	Non	Non	Non		
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	Absence		Oui	Oui	Oui	Oui		



Fiche de spécification		FT	POP	006
POP CORN SALE		Version : 02		
Date création : 26/08/2016	Date modification : 07/06/2018	Page : 3/4		


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	variable	TU1
Mal développées	Visuel	< 8%	
Teneur en sel (NaCl) (%)	Dosage	1.2 +/- 0.3	1.2 +/- 0.5
Matière grasse	Extraction	26 +/- 2	26 +/- 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

	Fiche de spécification		FT	POP	006
	POP CORN SALE		Version : 02		
	Date création : 26/08/2016	Date modification : 07/06/2018	Page : 4/4		

SENSORIELLES :

	Profil sensoriel du produit
Aspect	Pop corn de maïs soufflé
Saveur	Caractéristique des pop corn accompagnés de l'assaisonnement salé
Odeur	Exempt d'odeur anormale
Texture	Caractéristique du pop corn

DURÉE DE VIE :

Durée de vie du produit (DLUO)	5 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