


| | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------|------------------------------------|------------|------------|
|  MANON SAS a marbour company | Fiche de spécification | | FT | POP | 010 |
| | Crackers aux maïs | | Version : 01 | | |
| | Date création : 09/10/2020 | Date modification : | Page :1/4 | | |
| | Rédacteur : Qualité | | Archivage : 2ans Lieu : Qualité | | |
| Motif : création | | | | | |

CARACTERISTIQUES DE L'UNITE DE VENTE

| | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| Dénomination commerciale | Crackers au maïs |
| Dénomination réglementaire | Snacks soufflés à base de maïs |
| Conditionnement | 80g |

ETIQUETAGE :


LISTE DES INGREDIENTS A DECLARER :

Maïs* 89%, huile de tournesol à haute de teneur oléique*, sel.

*Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

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. |

| | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------|------------------------------------|------------|------------|
|  MANON SAS a marbour company | Fiche de spécification | | FT | POP | 010 |
| | Crackers aux maïs | | Version : 01 | | |
| | Date création : 09/10/2020 | Date modification : | Page :2/4 | | |
| | Rédacteur : Qualité | | Archivage : 2ans Lieu : Qualité | | |
| Motif : création | | | | | |

INFORMATION NUTRITIONNELLE :

PORTION DEFINIE (poids en g)=

25


| valeurs nutritionnelles moyennes | pour 100g | par portion | % AQR* |
|----------------------------------|-----------|-------------|--------|
| Energie (kJ) | 1698 | 425 | ---- |
| Energie (kcal) | 403 | 101 | 5 |
| Matières grasses (g) | 11 | 2,8 | 4 |
| dont acides gras saturés (g) | 0,7 | 0,2 | 1 |
| Glucides (g) | 71 | 17,8 | 7 |
| dont sucres (g) | 0,5 | 0,1 | 0 |
| Fibres alimentaires (g) | 1,2 | 0,3 | 0 |
| Protéines (g) | 5,2 | 1,3 | 3 |
| SEL (g) : | 0,97 | 0,2 | 4 |

*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 | | Non | Non | Oui | Oui |
| Crustacés et produits à base de crustacés | Absence | | Non | Non | 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 |
| Arachides et produits à base d'arachides | Absence | | Non | Non | Non | Non |

| | | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------|------------------------------------|------------|------------|--|
|  MANON SAS a marbour company | Fiche de spécification | | FT | POP | 010 | |
| | Crackers aux maïs | | Version : 01 | | | |
| | Date création : 09/10/2020 | Date modification : | Page :3/4 | | | |
| | Rédacteur : Qualité | | Archivage : 2ans Lieu : Qualité | | | |
| Motif : création | | | | | | |

| | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|-----|-----|------------|------------|
| 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 | | Non | Non | 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 | Non | Non |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | Absence | | Non | Non | Oui | Oui |
| 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 |

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

| Paramètres | Valeur cible |
|----------------------------|----------------|
| Flores aérobies mésophiles | < 10 000 ufc/g |
| Coliformes totaux | < 100 ufc/g |
| Salmonelles | Absence |
| Levures / Moisissures | < 1000 ufc/g |

SENSORIELLES :

| | Profil sensoriel du produit |
|--------|----------------------------------------------------------------------------|
| Aspect | Forme triangulaire de 55mm de côté, épaisseur 1.5-1.7 mm de couleur jaune. |
| Odeur | Maïs soufflé |

DUREE DE VIE :

| | |
|---------------------------------------|-----------------------------------------|
| Durée de vie du produit (DLUO) | 12 mois |
| Condition de conservation | A l'abri de la lumière et de l'humidité |