	Fiche de spécification		FT	PEL	001	
	Chips à la crevette			Version : 15		
	Date création : 30/07/2010	Date modification : 19/03/20		Page :1/4		
	Rédacteur : Qualité			Archivage : 2ans Lieu : Qualité		
Motif : Maj valeurs nutritionnelles						

CARACTERISTIQUES DE L'UNITE DE VENTE

Dénomination commerciale	Chips à la crevette
Dénomination réglementaire	Soufflés à base de fécule de manioc et de chair de crevette
Conditionnement	50g, 60g, 70g, 75g, 80g, 100g, 200g, 250g
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 de crevette	Elément composé	Sec	69%
Fécule de manioc	Manioc	Sec	42.45%
Chair de crevette	Crustacé	Sec	17.25%
Sucre	Canne à sucre	Sec	6.97%
Sel	Marin	Sec	1.52%
Ail	/	Sec	0.50%
Acide citrique	Végétale	Sec	0.17%
Carbonate acide de sodium	/	Sec	0.13%
Huile végétale raffinée	Tournesol	Liquide	31%

ETIQUETAGE :

LISTE DES INGREDIENTS A DECLARER :

Fécule de manioc (42%), huile de tournesol, **chair de crevette** (17%), sucre, sel, ail, acidifiant (acide citrique), poudre à lever (carbonate acide de sodium).

Traces éventuelles de céréales contenant du gluten et de lait.

	Fiche de spécification		FT	PEL	001
	Chips à la crevette		Version : 14		
	Date création : 30/07/2010	Date modification : 19/03/2020	Page :2/4		

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.

INFORMATION NUTRITIONNELLE :

PORTION DEFINIE (poids en g)=

30


valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100g	par portion	% AQR*
Energie (kJ)	2243	673	----
Energie (kcal)	537	161	8
Matières grasses (g)	31	9,3	13
dont acides gras saturés (g)	2,8	0,8	4
Glucides (g)	62	18,6	7
dont sucres (g)	7,2	2,2	2
Fibres alimentaires (g)	1	0,3	0
Protéines (g)	2	0,6	1
SEL (g) :	1,94	0,6	10

*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	Présence	Chair de crevette	Oui	Oui	Non	Non
Œufs et produits à base d'œufs	Absence		Non	Non	Non	Non

	Fiche de spécification		FT	PEL	001
	Chips à la crevette		Version : 14		
	Date création : 30/07/2010	Date modification : 19/03/2020	Page :3/4		

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
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	Oui
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 TU2
Brisures (< 20 mm)	Visuel	<10%	
Cassées	Visuel	< 10%	
Mal développées	Visuel	< 5%	
Teneur en sel (NaCl) (%)	Dosage	1.9 +/- 0.2	1.9+/-0,3
Matière grasse	Extraction	31 +/- 2	31+/- 4
Humidité (%)	Halogène	< 3	< 4
Acidité (%)	Dosage	< 1	< 1.5
TGO (%)	/	< 20%	< 25%

	Fiche de spécification		FT	PEL	001
	Chips à la crevette		Version : 14		
	Date création : 30/07/2010	Date modification : 19/03/2020	Page :4/4		

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 sucrée assez développée 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 :

Durée de vie du produit (DLUO)	5 mois en emballage transparent / 6 mois en emballage aluminé
DLUO minimum à la livraison	4 mois
Condition de conservation	A l'abri de la lumière et de l'humidité