	Fiche de spécification		FT	PEL	014
	Chips de crabe		Version : 06		
	Date création : 30/07/2010	Date modification : 29/05/2017	Page :1/4		
	Rédacteur : Qualité		Archivage : 2ans Lieu : Qualité		
Motif : allergènes					

CARACTERISTIQUES DE L'UNITE DE VENTE

Dénomination commerciale	Chips de crabe
Dénomination réglementaire	Soufflés à base de féculé de manioc et de chair de crabe
Conditionnement	80g
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 crabe	Elément composé	Sec	76%
Féculé de manioc	Manioc	Sec	54.4
Chair de crabe	Crustacé	Sec	11.4
Sucre	Canne à sucre	Sec	7.6
Sel	Marin	Sec	1.6
Ail	/	Sec	0.5
Acide citrique	Végétale	Sec	0.2
Carbonate acide de sodium	/	Sec	0.1
Huile végétale raffinée	Tournesol	Liquide	24%

ETIQUETAGE :


LISTE DES INGREDIENTS A DECLARER :

Féculé de manioc (54%), huile de tournesol, **chair de crabe** (11%), sucre, sel, ail, acidifiant (acide citrique), poudre à lever (carbonate acide de sodium).

Traces éventuelles de gluten et lait.

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	014
	Chips de crabe		Version : 06		
	Date création : 01/03/2013	Date modification : 29/05/17	Page :2/4		

INFORMATION NUTRITIONNELLE :

PORTION DEFINIE (poids en g)=

25


valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100g	par portion	% AQR*
Energie (kJ)	2081	521	----
Energie (kcal)	497	124	6
Matières grasses (g)	24,0	6,0	9
dont acides gras saturés (g)	2,1	0,5	3
Glucides (g)	68	17,0	7
dont sucres (g)	9,5	2,4	3
Fibres alimentaires (g)	1,7	0,4	0
Protéines (g)	1,7	0,4	1
SEL (g) :	1,90	0,48	8

*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	Chair de crabe	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	
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	PEL	014
	Chips de crabe		Version : 06		
	Date création : 01/03/2013	Date modification : 29/05/17	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	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	80g	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	24 +/- 2	24+/- 4
Humidité (%)	Halogène	< 3	< 4
Acidité (%)	Dosage	< 1	< 1.5
TGO (%)	/	< 20%	< 25%

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	PEL	014
	Chips de crabe		Version : 06		
	Date création : 01/03/2013	Date modification : 29/05/17	Page :4/4		

SENSORIELLES :

	Profil sensoriel du produit
Aspect	Pétales ovales, plats et assez réguliers. Couleur blanche à beige
Saveur	Saveur caractéristique de crabe. Absence de goût anormal (goût de rance).
Odeur	Crabe, 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
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