

DOSSIER TECHNIQUE et LOGISTIQUE

FAVRICHON	Muesli croustillant nature vrac standard			Date 15/10/2019	
GENCOD	3111900380080	CODE SAGE	D038008	RECETTE	meb 9723

Information logistique

UVC		COLIS	
Composition :		Nombre d'UVC par colis :	
Dim (LxLxh) :		Dim. (LxH) :	sac avec PE 35*57 +14/2
Poids net (g) :		Poids net (kg) :	5
Poids brut (g) :		Poids brut (kg) :	5,1
COUCHE		PALETTE	
Nombre de colis par couche :		Nombre de couches par palette :	10
Nombre d'UVC par couche :		Nombre de colis par palette :	80
		Nombre d'UVC par palette :	
		Dim. (LxH) :	120*80*160
		Poids net (kg) :	400
		Poids brut (kg) :	431
DLUO			
sur une étiquette qui est collée sur un coté du conditionnement			

Liste des ingrédients	Origine géographique	Valeurs nutritionnelles moyennes (obtenues par le calcul d'après les valeurs des tables sur les matières premières)		100g	% des AR
Céréales* complètes 65,1% (flocons d' avoine* 50,3%, riz* 14,8%), <u>sucré de canne*</u> , huile de tournesol* (tournesol*, antioxydant: extrait de romarin*), noix de coco* râpée, sirop de riz*.	Agriculture UE/non UE	Energie	466 kcal 1954 kJ		
		Matières grasses g	19		
		Dont acides gras saturés g	4,9		
		Glucides g	64		
		Dont sucres g	17		
		Fibres g	6,8		
		Protéines g	7,1		
		Sel g	0,01		
	En gras : allergènes				
	Souligné : ingrédients issus du commerce équitable.				
	Contient du gluten. Peut contenir des traces de lait, graines de sésame, soja et fruits à coque.				
*produit issu de l'agriculture biologique		* AR : Apports Recommandés			

Mentions étiquetage

Produit issu de l'agriculture biologique. Certifié par Ecocert France Logo AB - Logo UE - FR-BIO-01		Agriculture UE/non UE	oui
"e" métrologique	non	logo éco emballage	non
Allégations nutritionnelles			

Conseils d'utilisation

A conserver dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec. Bien refermer après chaque utilisation

Caractéristiques physiques		Caractéristiques microbiologiques	
Humidité %		Germes	Critères germes /g
Densité g/L		Flore totale aérobie mésophile	< 100000
Granulométrie %		Escherichia coli	<10
Caractéristiques chimiques		Coliformes fécaux	<100
Contaminants conformes au Règlement 1881/2006 et ses modifications.		Staphylocoques	< 100
		Bacillus cereus	<100
		Levures	< 1000
		Moisissures	< 1000
		Salmonelles	0 dans 25 g