

# S.A.S MUNHOVEN

Au capital de 60 000 €

## FABRICATION DE CHAPELURE

Site internet : [www.chapelure-munhoven.fr](http://www.chapelure-munhoven.fr)

# FICHE TECHNIQUE

Dénomination du Produit :

Nom : **Chapelure BLANCHE**

Composition :

Farine de blé, eau, sel, levure.

Déclaration d'ingrédients : Chapelure (gluten).

OGM : ce produit ne contient pas d'ingrédient issu d'organisme génétiquement modifié au sens des règlements 1829/2003/CE, 1830/2003/CE.

Allergènes : ce produit contient du gluten de blé (via la farine).

Conditionné dans un atelier utilisant des produits avec des traces éventuelles de soja, lait, œufs, moutarde, lupin, sésame, fruits à coque.

Ionisation : ce produit n'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé.

Caractéristiques sensorielles :

Aspect : chapelure fluide.

Couleur : blanche (sans colorant).

Odeur : odeur légère de pain.

Conditionnement :

Présentation : sac papier de 25 et 5 kg.

Big bag : 800 kg à 1 000 kg.

A consommer de préférence avant : 8 mois

Déclaration nutritionnelle moyenne pour 100 g	
Valeur énergétique	1474 kJ – 365 kcal
Graisses	1.8g dont 0.4g d'acides gras saturés
Glucides	74.4g dont 3.6g de sucres
Protéines	11.2g
Sel	1.4g

Paramètres microbiologiques	Valeur Maxi (UFC/g)
Flore aérobique mésophile	100 000
Coliformes totaux	< 200
Coliformes thermotolérants	< 10
Staphylocoques à coagulase positive	< 100
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 10
Salmonelles en 25 g	Absence
Levures	< 1 000
Moisissures	< 1 000
Humidité	10 %

Granulométrie (à titre indicatif):

%	Maille (µm)	% Tolérance
5.00	1 000	+/-5
20.00	800	+/-10
55.00	500	+/-10
32.00	250	+/-10
5.00	125	+/-5