



NO colouring, NO flavouring, NO preservative

CracRiz 511

CRISPED CEREALS

(CÉRÉALES CROUSTILLANTES)

CracRiz 511 is a crisped cereal, made with extruded and toasted rice & wheat based mix. (*CracRiz 511- est une céréale croustillante, produite par cuisson-extrusion d'un mélange à base de farine de riz et de blé, suivie d'un toastage.*)

FLAVOUR: Pleasant taste of toasted sweet cereals
(*FLAVEUR: goût agréable de céréales sucrées et toastées.*)

COLOUR: Light brown
(*COULEUR: brun clair*)

TEXTURE: Soft and melting crunchiness, devoid of hard unpuffed cereal
(*TEXTURE: croustillance légère et fondante, sans grain dur*)

COMPOSITION: Rice Flour, Wheat Flour, Wheat Malt, Sugar, Wheat Gluten, Dextrose (from Wheat), Salt
(*COMPOSITION: farine de riz, farine de blé, malt de blé, sucre, gluten de blé, dextrose (issu de blé), sel*)

BULK DENSITY: 0.180 Kg/L
(*DENSITE: (± 0.020)*)
PARTICLE SIZE: round grains of about 4 mm and oblong grains of about 8x4x4mm
(*GRANULOMETRIE: grains ronds d'environ 4mm et grains oblongs d'environ 8x4x4mm.*)

NUTRITIONAL DATAS : AVERAGE /100g of product		Energy (<i>Valeur énergétique</i>):	1624 kJ	383 kcal	Proteins (<i>Protéines</i>) (Nx6.25):	11 g
(DONNEES NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g de produit)	Fats (<i>Matières grasses</i>):	1.3 g	Salt equivalent (<i>eq. sel</i>):			1.6 g
	Saturated Fats (<i>ag sat.</i>):	0.3 g	TDF fibres (<i>fibres diététiques totales</i>):			3.1 g
	Glucids (<i>Glucides</i>):	80.2 g	Minerals (<i>Minéraux</i>):			1.5 g
	incl. Sugars (<i>dont Sucres</i>):	8.5 g	Moisture (<i>Humidité</i>):			<5 g

MICROBIOLOGICAL ANALYSIS (CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES):	Salmonella:	absent /25g	Total viable count (<i>Germes aérobies tx</i>):	< 1000 /g
	Escherichia coli:	<1 /g	Enterobacteria (<i>Entérobactéries</i>):	<10 /g
			Yeast and Moulds (<i>Levures & moisissures</i>):	<250 /g

PACKAGING: Boxes of 12 Kg on euro pallet of 24 boxes (288 Kg), or Big-bags of 350Kg
(*CONDITIONNEMENT: Cartons de 12 Kg sur palette euro de 24 cartons (288 Kg), ou Big bags de 350 Kg.*)

SHELF LIFE AND STORAGE: 12 months in original packaging, closed and stored in a cool and dry place
(*CONSERVATION: Se conserve 12 mois dans le conditionnement d'origine, à l'abri de l'humidité et au frais.*)

OGM LABELLING: Conventional product, no GMO labelling in compliance with EC regulations n°1829 & 1830/2003
(*ETIQUETAGE OGM: produit conventionnel, pas d'étiquetage OGM conformément aux règlements CE n°1829 & 1830/2003*)

ALLERGENS INFORMATIVE DATAS : (DONNEES RELATIVES AUX ALLERGENES)

Cereals with gluten (<i>céréales à gluten</i>)	+	Peanut (<i>arachide</i>)	-	Milk (<i>lait</i>)	rcc	Mustard (<i>mountarde</i>)	-
Shellfish, Mollusk (<i>crustacés, mollusques</i>)	-	Other nuts (<i>autres noix</i>)	-	Egg (<i>œuf</i>)	-	Sesame, Lupin	-
Fish (<i>poisson</i>)	-	Celery (<i>céleri</i>)	-	Soya (<i>soja</i>)	-	Sulfites >10 mg/Kg	-

present in formula (*présent dans la formule*) [+] absent [-] possible presence by cross contamination (*présence possible par contamination croisée*) [rcc]

DIETARY SUITABILITY (*compatibilité alimentaire*): Kosher: ☐ yes *oui* Hallal: ☐ yes *oui* Certification on request *certification sur demande*

The above informations originate from our own research and is the best of our reliable knowledge. User should conform to country regulatory.

Les informations ci-dessus s'appuient sur nos propres travaux de recherche et sont celles dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances.

L'utilisateur du produit doit se conformer à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.

Technical Data Sheet (*Fiche technique*) n°20, version n°17 date 2021-03-09



GEMEF INDUSTRIES SAS - Site web: www.gemefindustries.com

R.C.S. PARIS 552 133 670 - code TVA UE : FR 19.552 133670 - SIRET 552 133 670 00067

SIEGE SOCIAL : 10 rue Villedo, 75001 PARIS - tél +33 (0)1 42 44 00 40 - fax +33 (0)1 42 44 00 50

USINE D'AIX EN PROVENCE : 120 rue H.Bessemmer, CS 60364, 13799 Aix en P.^{ce} - tél +33 (0)4 42 24 43 66 - fax +33 (0)4 42 24 31 83

Fabriqué en France



Made in France