Création 19/06/2017
Validation 21/07/2022

CROUSTILIS PLUS

DENOMINATION DE VENTE
Améliorant de panification

DESCRIPTION
CROUSTILIS PLUS est un améliorant de panification en poudre. La couleur peut légèrement varier d'un lot à l'autre.

CONDITIONS D'UTILISATION
Dose d'utilisation recommandée : 2,00%
du poids de farine en fonction du schéma de fermentation final et du résultat souhaité.

RESTRICTIONS D'UTILISATION
Nous recommandons de ne pas dépasser le dosage d'incorporation de l'améliorant compte tenu de la présence d'esters diacétyltartriques des mono- et diglycérides soumis à restriction selon le réglement européen (CE) N°1333/2008.

Pour utilisation professionnelle uniquement, non pour vente au détail. Ce produit requiert un traitement par haute température avant d'être vendu aux consommateurs.

LISTE DES INGREDIENTS
Farine de blé fermentée; émulsifiant: esters diacétyltartriques de mono et diglycérides d'acide gras; dextrose; gluten de blé; farine de soja; émulsifiant: mono- et diglycerides d'acides gras; farine de blé malté; agent de traitement de la farine: acide ascorbique; enzymes: alpha-amylase, amylase maltogène, amyloglucosidase, glucose-oxydase, lipase, xylanase. Support: farine de blé; auxiliaire technologique: huile de tournesol.

Les enzymes étant inactivées dans les produits cuits, elles ne remplissent plus de rôle technologique dans ces derniers et n'ont donc pas à figurer sur leur liste d'ingrédients.

*** L'indication des auxiliaires technologiques n'est pas requise dans la liste d'ingrédients d'une denrée alimentaire conformément à l'article 20 du règlement UE N°1169/2011.*

ALLERGENES
Selon la réglementation européenne en vigueur, voir attestation détaillée jointe.
Contient: gluten, soja.
Peut contenir : lait.

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES TYPIQUES

Humidité	<10 %

CRITERES MICROBIOLOGIQUES TYPIQUES

	Cible	Tolérance
E. coli	≤ 100	≤ 500 CFU/g de produit
Staphylococcus aureus	≤ 10	≤ 100 CFU/g de produit
Salmonelles	Absence dans 25g	

VALEURS NUTRITIONNELLES INDICATIVES

	Pour 100g de produit		
Valeur énergétique	456	Kcal	
	1895	kJ	
Matières grasses	22,40	g	
(dont : Acides gras saturés)	18,33	g	
Glucides	46,60	g	
(dont : sucres)	13,20	g	
Fibres alimentaires	5,50	g	
Protéines	16,60	g	
Sodium	0,07	g, équivalent en sel :	0,17g

EMBALLAGE
20 kg

DUREE DE VIE ET CONDITIONS DE STOCKAGE
Le produit conserve ses fonctionnalités pendant 12 mois,
à partir de la date de production, dans son emballage d'origine non ouvert et stocké dans un endroit sec et frais (< 25°C).

ALGIST BRUGGEMAN NV SA

CROUSTILIS PLUS

ASPECT REGLEMENTAIRE

OGM	Les ingrédients mis en œuvre dans ce produit ne sont en aucun cas des organismes génétiquement modifiés tels que définis par la Directive 2001/18/CE. En conséquence, nous garantissons que ce produit n'est soumis à aucune exigence supplémentaire d'étiquetage au sens des règlements (CE) N° 1829/2003 et 1830/2003. Nous tenons cependant à vous signaler que ce produit contient une enzyme issue d'OGM, non concernée par la réglementation européenne actuelle sur l'étiquetage OGM.
Ionisation	Ce produit et ses ingrédients ne sont pas traités par rayonnements ionisants selon les directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et leurs modifications.
Contaminants	Ce produit est conforme aux dispositions du règlement (CE) N°1881/2006 et ses modifications.
Emballage	L'emballage en contact direct avec le produit est conforme aux dispositions du règlement (CE) N°1935/2004 et ses modifications.
Sécurité	Ce produit ne répond pas aux critères de classification selon le règlement (CE) N° 1272/2008 et ses modifications. Fiche de Données de Sécurité non obligatoire conformément à l'article 31 du règlement (CE) N°1907/2006 (REACH) et ses modifications.

Les informations contenues dans ce document sont établies au regard de la règlementation française et européenne en vigueur et au mieux de nos connaissances. Il relève de la responsabilité de nos clients de vérifier que l'utilisation et les conditions d'utilisation sont conformes aux règlementations et usages de leurs secteurs d'activité et de leurs zones géographiques.

ALGISTBRUGGEMAN NV SA

CROUSTILIS PLUS

En application des réglementations Française et Européenne sur les allergènes

ALLERGENES MAJEURS (Directive 2007/68/CE)	Contient	Peut contenir
Céréales à Gluten et dérivés Oméga-gliadines	Oui	Oui
Lupin ou dérivés	Non	Non
Crustacés et dérivés	Non	Non
Mollusques ou dérivés	Non	Non
Œufs ou ovoproduits	Non	Non
Poissons et dérivés	Non	Non
Arachide ou produits d'arachide	Non	Non
Soja ou produits de soja Trypsine de soja	Oui	Oui
Lait ou produits laitiers β lactoglobuline	Non	Oui
Fruits à coque ou produits dérivés	Non	Non
Graines de sésame et produits à base de graine de sésame	Non	Non
Moutarde et dérivés	Non	Non
Céleri et dérivés	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites < 10mg/kg en SO2	Non	Non

En dehors des ingrédients dont est signalée la présence volontaire dans le produit ou leur utilisation dans l'atelier, nous garantissons qu'aucune matière première susceptible de contenir un des allergènes majeurs listés à l'annexe 3bis de la directive 2000/13, (modifiée par la Directive 2003/89/CE puis par la 2005/26/CE et la Directive 2006/142/CE du 22 Décembre 2006, et enfin modifiée par la Directive 2007/68CE du 27 Novembre 2007) n'est mise en œuvre sur la ligne de production ou dans nos entrepôts de stockage».

Pour limiter autant que possible le risque de contamination croisée, nous avons mis en œuvre des procédés qualifiés au regard de ce risque qui est suivi par nos études HACCP en nous basant sur les normes fixées dans le Codex Alimentarius.

ALGIST BRUGGEMAN NV SA

CROUSTILIS PLUS

ATTESTATION D'ORIGINE - NON OGM

Les ingrédients employés aujourd'hui pour la production de notre référence : 301699/03
ne sont en aucun cas des organismes génétiquement modifiés tels que définis par la Directive 2001/18/CE du 12 mars 2001 qui remplace la Directive 90/220/CE.

Toute garantie à ce sujet peut être donnée.

En conséquence, nous garantissons que ce produit n'est soumis à aucune exigence supplémentaire d'étiquetage au sens des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

ATTESTATION D'ORIGINE - NON IONISATION

CROUSTILIS PLUS

Nous, soussignés Service Qualité de Lesaffre Ingrédients Services, certifions qu'il n'y a aucun traitement d'ionisation dans notre process de fabrication.

Les informations sont vraies et exactes au meilleur de nos connaissances, mais cette fiche ne doit pas être considérée comme une garantie expresse ou implicite ni comme une condition de vente de ce produit. La prochaine version de ce document ne sera pas envoyée automatiquement. Il incombe à l'utilisateur de s'assurer des conditions et des utilisations possibles du produit conformément en particulier aux lois et règlements en vigueur dans le pays d'utilisation.