LIS France
LESAFFRE INGREDIENTS SERVICES

Croustilis plus

DESCRIPTION

Croustilis plus est un améliorant de panification en poudre. La couleur peut légèrement varier d'un lot à l'autre.

Dose d'utilisation recommandée : 2 % du poids de farine en fonction du schéma de fementation final et du résultat souhaité.

DUREE DE VIE ET CONDITIONS DE STOCKAGE

12 mois dans son emballage d'origine. A conserver dans un endroit frais et sec, à une température <25°C.

COMPOSITION

Farine de blé
EMULSIFIANT : Esters diacétyltartriques de mono et diglycérides d'acide gras, Mono et diglycérides d'acides gras
Farine de blé fermentée
Dextrose
Farine de soja
Gluten de blé
AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES : Huile de tournesol
Farine de blé malté
AGENT DE TRAITEMENT DE LA FARINE : Acide

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.

VALEURS NUTRITIONELLES TYPIQUES

	Pour 100g de produit	
Valeur énergétique	434	Kcal
	1783	kJ
Lipides	22.40	g
(dont : Acides gras saturés)	18.35	g
Glucides	47.40	g
(dont : sucres)	14.50	g
Fibres	5.50	g
Protéines	16.80	g
Sodium	0.07	g

CRITERES MICROBIOLOGIQUES TYPIQUES

	Cible	Tolérance
E. Coli	≤ 50	≤ 100 /g de produit
Staphylococcus aureus	≤ 10	≤ 100 /g de produit
Salmonelles	Absence dans 25g	

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES TYPIQUES

Humidité	<10 %

ALLERGENES

Selon la réglementation européenne en vigueur, voir attestation détaillée jointe.

Contient : gluten soja
Sur site : gluten, soja, lait

SERVICE LIS QUALITE

ASPECT REGLEMENTAIRE

Ce produit est garanti conforme aux réglementations françaises et européennes en vigueur.
Il appartient aux utilisateurs de vérifier la conformité du produit à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.

LIS France
LESAFFRE INGREDIENTS SERVICES

Croustilis plus

En application des réglementations Française et Européenne sur les allergènes

ALLERGENES MAJEURS (Directive 2007/68/CE)	Présence volontaire	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.

Anne de la Pintière
Responsable Qualité

SERVICE LIS QUALITE

UNE SOCIÉTÉ LESAFFRE

LIS France
LESAFFRE INGREDIENTS SERVICES

Croustilis plus

ATTESTATION D'ORIGINE - NON OGM

Les ingrédients employés aujourd'hui pour la production de notre référence : F301699/02 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.

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.

Anne de la Pintière
Responsable Qualité

SERVICE LIS QUALITE

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.

Anne de la Pintière
Responsable Qualité

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.

SERVICE LIS QUALITE

LIS France
LESAFFRE INGREDIENTS SERVICES

Croustilis plus

DESCRIPTION

Croustilis plus is a bread improver in powder form. The color may vary slightly from batch to another batch.

Level of use : 2 % of flour weight, according to the process of bakery and the whished result.

Shelf life and storage conditions

12 months in its original packaging, to keep in dry and cool place (Max.: 25°C).

COMPOSITION

Wheat flour
EMULSIFIER : Diacetyl tartaric acid esters of mono-diglycerides of fatty acids, Mono and diglycerides of fatty acids
Fermented wheat flour
Dextrose
Soya flour
Wheat gluten
PROCESSING AIDS : Sunflower oil
Malted wheat flour
FLOUR TREATMENT AGENT : Ascorbic acid
ENZYMES (ON WHEAT CARRIER): Alpha amylase,

Enzymes being inactivated in baked products, they do not have any technological role any more in the latter and need not to be mentioned in the ingredient's list.

TYPICAL NUTRITIONAL VALUES

	For 100g of product	
Energy	434	Kcal
	1783	kJ
Fat	22.40	g
(with : Saturated fatty acids)	18.35	g
Carbohydrates	47.40	g
(with : Sugar)	14.50	g
Fibers	5.50	g
Proteins	16.80	g
Sodium	0.07	g

TYPICAL MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

	Target	Tolerance
E. Coli	≤ 50	≤ 100 /g of product
Staphylococcus aureus	≤ 10	≤ 100 /g of product
Salmonella	Absence in 25g	

TYPICAL CHEMICAL ANALYSIS

Moisture	<10 %

ALLERGENS

According to European and French regulation inforce, See the detailed attestation herewith.

Contains : gluten,soja
On site : gluten, soja, milk

REGULATORY ASPECT

This product is garanted conform with french and european regulations in force.
It is the responsibility of the user to check the conformity of the product with the local regulation in force.

QUALITY LIS SERVICE

LIS France
LESAFFRE INGREDIENTS SERVICES

Croustilis plus

According to European and French regulations about allergens

ALLERGENS MAJOR (Directive 2007/68/CE)	Voluntary Presence	May content
Cereal with gluten and products thereof	Yes	Yes
Lupin and products thereof	No	No
Shellfish and products thereof	No	No
Molluscs and products thereof	No	No
Eggs and products thereof	No	No
Fish and products thereof	No	No
Peanuts and products thereof	No	No
Soya and products thereof	Yes	Yes
Milk and products thereof β lactoglobuline	No	Yes
Nuts and products thereof	No	No
Sesame seeds and products thereof	No	No
Mustard and products thereof	No	No
Celery and products thereof	No	No
Sulphur dioxide and sulphites (< 10mg/kg in SO2)	No	No

Except the ingredients whom the voluntary presence in the product or its use in the process area is indicated here, we guarantee that none of the raw materials listed in the appendice 3bis of the directive 2000/13 (modified by the Directive 2003/89/CE, then modified by the Directive 2005/26 CE and modified by the Directive 2006/142/CE, and finally modified by the Directive 2007/68 CE of 27th November 2007), is used in our process area or warehouse.
To minimize the risk as much as possible of cross contamination, we created qualified methods regarding this risk, followed up by our HACCP studies according to the norms settled in Codex Alimentarius.

Anne de la Pintière
Quality Manager

QUALITY LIS SERVICE

LIS France
LESAFFRE INGREDIENTS SERVICES

Croustilis plus

ORIGIN - NO GMO ATTESTATION

We hereby certify that ingredients used in the production of the reference : F301699/02 in Lesaffre Ingredients Services does not contain Genetically Modified Organisms (GMO), as defined by 2001/18/EC European Law dated 12 March 2001 which stand in for 90/220/EC European Law.

As a consequence, we guarantee that this product is not subject to any further conditions of labelling regarding the directives 1829/2003 and 1830/2003.

However, we have to inform you that this product contains an enzyme resulting from GMO non concerned by the current European regulation on labelling GMO.

Anne de la Pintière
Quality manager

QUALITY LIS SERVICE

ORIGIN - NO IONISATION ATTESTATION

Croustilis plus

We hereby certify that there is no treatment of ionization in our process of manufacture.

Anne de la Pintière
Quality Manager

The information is true and correct to the best of our knowledge, but this form should not be considered an express or implied warranty, or as a condition of sale of this product. The next version of this document will not be sent automatically. It is the responsibility of the user to ensure the conditions and possible uses of the product, in particular in accordance with laws and regulations in force in the country of use.

QUALITY LIS SERVICE