

## Croustilis Luxe

### DESCRIPTION

Croustilis Luxe est un prémix

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

Dose d'utilisation recommandée : 15 %  
 du poids de farine en fonction du schéma de fermentation final et du résultat souhaité.

### DUREE DE VIE ET CONDITIONS DE STOCKAGE

6 mois dans son emballage d'origine.

A conserver dans un endroit frais et sec, à une température <25°C.

### COMPOSITION

Sucre  
 Dextrose  
 EMULSIFIANT : Mono et diglycérides d'acides gras,  
 Stéaroyl lactylate de sodium  
 Gluten de blé  
 POUDRE AU BEURRE : Beurre, maltodextrine,  
 Protéines de lait, mono et diglycérides d'acides gras  
 Farine de blé fermentée  
 Lactosérum  
 Curcuma  
 Farine de blé  
 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 NUTRITIONNELLES TYPIQUES

Pour 100g de produit

Valeur énergétique	451 Kcal
	1905 kJ
Lipides	15.30 g
(dont : Acides gras saturés)	11.70 g
Glucides	70.50 g
(dont : sucres)	Non disponible
Fibres	Non disponible
Protéines	9.50 g
Sodium	0.21 g

### CRITERES MICROBIOLOGIQUES TYPIQUES

	Cible	Tolérance
E. Coli	≤ 50	≤100 ufc/g de produit
Staphylococcus aureus	≤ 10	≤100 ufc/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 lait

Sur site : gluten, soja, lait



### 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.



**Croustilis Luxe**

***En application des réglementations Française et Européenne sur les allergènes***

<b>ALLERGENES MAJEURS (1)</b>	<b>Présence volontaire</b>	<b>Peut contenir</b>
Céréales à Gluten et dérivés	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
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	Non	<b>Oui</b>
Lait ou produits laitiers (inclus le lactose)	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
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 ou 10mg/litre en SO2 total	Non	Non

*Allergènes (1) tels que définis à l'annexe II du règlement (UE) 1169/2011 modifié.*

*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 Pintièrre*

Responsable Qualité



**Croustilis Luxe****ATTESTATION D'ORIGINE - NON OGM**

Les ingrédients employés aujourd'hui pour la production de notre référence : F700552/01 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

**ATTESTATION D'ORIGINE - NON IONISATION****Croustilis Luxe**

Nous, soussignés Service Qualité de LIS France, 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.*





**Croustilis Luxe**

**DESCRIPTION**

Croustilis Luxe is a premix

in powder form. The color may vary slightly from batch to another batch.

Level of use : 15 %  
of flour weight, according to the process of bakery and the wished result.

**Shelf life and storage conditions**

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

**COMPOSITION**

- Sugar
- Dextrose
- EMULSIFIER : Mono and diglycerides of fatty acids, Stearoyl sodium lactylate
- Wheat gluten
- BUTTER POWDER: Butter, maltodextrin, Milk proteins, mono and diglycerides of fatty acids
- Whey powder
- Fermented wheat flour
- Curcuma
- Wheat flour
- FLOUR TREATMENT AGENT : Ascorbic acid

*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	451 Kcal
	1905 kJ
Fat	15.30 g
(with : Saturated fatty acids)	11.70 g
Carbohydrates	70.50 g
(with : Sugar)	Not available
Fibers	Not available
Proteins	9.50 g
Sodium	0.21 g

**TYPICAL MICROBIOLOGICAL ANALYSIS**

Target Tolerance

E. Coli	≤ 50	≤100 cfu/g of product
Staphylococcus aureus	≤ 10	≤100 cfu/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,milk

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.

**According to European and French regulations about allergens**

<b>MAINS ALLERGENS (1)</b>	<b>Voluntary Presence</b>	<b>May contain</b>
Cereals containing gluten and products thereof	<b>Yes</b>	<b>Yes</b>
Lupin and products thereof	No	No
Crustaceans 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
Soybeans and products thereof	No	<b>Yes</b>
Milk and products thereof (including lactose)	<b>Yes</b>	<b>Yes</b>
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 or 10 mg/litre in terms of the total SO <sub>2</sub> )	No	No

*Allergens (1) as defined by Annex II of Regulation (EU) 1169/2011 amended*

*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 Pintièrre*

Quality Manager



**Croustilis Luxe****ORIGIN - NO GMO ATTESTATION**

We hereby certify that ingredients used in the production of the reference : F700552/01 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 Pintièrre*

Quality manager

**ORIGIN - NO IONISATION ATTESTATION****Croustilis Luxe**

We, quality Service of LIS France, hereby certify that there is no treatment of ionization in our process of manufacture.

*Anne de la Pintièrre*

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.

