

CROUTONS CUBES AIL

Page 1/2

Référence	PQG007-7.3.2
Version	G
Date d'application	15/12/2014
Référence	PQG007-7.3.2
Version	G
Date d'application	15/12/2014

Présentation	Définition	Pain tranché en dés légèrement irréguliers d'environ 11 mm de côté, toastés, huilés et aromatisés à l'ail															
	Origine	France															
	Dénomination légale	Croutons															
	Process	Pétrissage, façonnage, cuisson, ressuage, tranchage, grillage, friture, aromatisation															
	Composition	Farine de blé , huile de tournesol, arôme (lait), gluten de blé , sel, sucre, levure															
Caractéristiques physico-chimiques	Conservation	12 mois à température ambiante (optimum 15 à 20°C), à l'abri de la lumière et de l'humidité															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Critères d'analyses</th> <th>Moyenne/Tolérance</th> <th>Méthodes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humidité</td> <td>5%max</td> <td>NF V03707</td> </tr> <tr> <td>Dimensions</td> <td>11 x 11 x11 ±2mm</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes	Humidité	5%max	NF V03707	Dimensions	11 x 11 x11 ±2mm						
Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes															
Humidité	5%max	NF V03707															
Dimensions	11 x 11 x11 ±2mm																
Valeurs indicatives <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Germes aérobies mésophiles</td> <td><50 000/g</td> <td>NF EN ISO 4833</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totaux</td> <td><10 /g</td> <td>NF V08 - 050</td> </tr> <tr> <td>Salmonelles</td> <td>Absence dans 25g</td> <td>BRD07/11-12/05</td> </tr> <tr> <td>Levures</td> <td><700/g</td> <td>NF V08 - 036</td> </tr> <tr> <td>Moisissures</td> <td>< 500/g</td> <td>NF V08 - 036</td> </tr> </tbody> </table>			Germes aérobies mésophiles	<50 000/g	NF EN ISO 4833	Coliformes totaux	<10 /g	NF V08 - 050	Salmonelles	Absence dans 25g	BRD07/11-12/05	Levures	<700/g	NF V08 - 036	Moisissures	< 500/g	NF V08 - 036
Germes aérobies mésophiles	<50 000/g	NF EN ISO 4833															
Coliformes totaux	<10 /g	NF V08 - 050															
Salmonelles	Absence dans 25g	BRD07/11-12/05															
Levures	<700/g	NF V08 - 036															
Moisissures	< 500/g	NF V08 - 036															
Microbiologie	Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur															
	Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur															
	Mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur															
	OGM	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.															
	Allergènes	Contient du blé et du lait Traces éventuelles de fruits à coques, soja et sésame															
Contaminants	Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.															

CROUTONS CUBES AIL

Page 2/2

Energie	412 kcal/1736kJ	Fibres alimentaires	4,2g
Matières grasses	8,8g	Protéines	12g

Valeurs nutritionnelles	Dont AG saturés 0,8g Glucides Dont sucre 69g 5,3g ées sur la base d'une analyse f Valeurs donn	Salt 2,3g urnisseur (pour 100 g de produit sec)
<hr/>		
<p>Dans les salades et les potages.</p> <p>Aspect: croûtons cubiques irréguliers, couleur: brun doré, texture: texture croustillante, Odeur et goût: odeur et goût de pain à l'ail, grillé, sans flaveur étrangère.</p>		



CROUTONS GARLIC FLAVOUR

Reference	PQG007-7.3.2
Version	G
Application date	15/12/2014

Page 1/2

Presentation	Definition	Bread sliced in slightly irregular toasted , oven measuring approximately 11 mm to side	Reference Version G	PQG007-7.3.2 Application date 15/12/2014
	Origin	France		
	Legal naming	Croutons		
	Process	Dough mixing, shaping, cooking, drying, slicing		
	Composition	Wheat flour, sunflower oil, flavor (milk), water		
	Storage	12 months in ambient temperature optimum place		
Physico-chemical characteristics	Analysis	Average/Allowance		
	Moisture	5%max		
	Dimensions	11 x 11 x11 ±2mm		
Microbiology	Indicative values			
	Total count	<50 000/g		
	Total coliforms	<10 /g		
	Salmonellas	None in 25g		
	Yeast	<700/g		
	Moulds	<500/g		
Contamination	Pesticides	According to legislation in place		
	Heavy metals	According to legislation in place		
	Mycotoxins	According to legislation in place		
	GMO	Absence of GMO in compliance with the regulation 1830 / 2003 and their modifications.		
	Allergens	Contain wheat and milk		
		Contains possibly traces of nuts, soy and sesam		
	Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivery		

CUBE CROUTONS GARLIC FLAVOUR

Page 2/2

Nutritional values	Energy	412 kcal/1736kJ	Fibers	4,2g
	Fat	8,8g	Proteins	12g
	Of which saturated	0,8g	Salt	2,3g
	Carbohydrates	69g		
	Of which sugars	5,3g ven on the basis of an upplier		
	Values gi			
	analysis (for 100 g of dry product)			
Application	In salads and soups, Appearance look: irregular cubic croutons, colour: golden-brown, texture: crunchy, Smell and taste: smell and taste of garlic bread without foreign flavours.			

