

Présentation	Définition	Pain tranché en dés légèrement irréguliers d'environ 11 mm de côté, toastés et frits										
	Origine	France										
	Dénomination légale	Croutons										
	Process	Pétrissage, façonnage, cuisson, ressuage, tranchage, grillage, friture										
	Composition	Farine de blé , huile de tournesol, gluten de blé , sel, sucre, levure										
	Conservation	12 mois à température ambiante (optimum 15 à 20°C), l'abri de la lumière et de l'humidité										
Caractéristiques physico-chimiques	<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 V03 707</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 V03 707	Dimensions	11 x 11 x11 ±2mm	
	Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes									
	Humidité	5%max	NF V03 707									
Dimensions	11 x 11 x11 ±2mm											
Microbiologie	Valeurs indicatives											
	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									
Contaminants	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 Traces éventuelles de lait, fruits à coques, soja et sésame										
	Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.										

	Energie	412 kcal/1736kJ	Protéines	12 g
	Matières grasses	8,8g	Sel	1,6g

Valeurs nutritionnelles

Dont AG saturés 0,8g
Glucides 69g
Dont sucres 5,3g
Fibres alimentaires 4,2g s sur la base d'une
Valeurs donnée analyse four

risseur (pour 100 g de produit sec)

Dans les salades et les potages.

Aspect: croûtons cubiques irréguliers, couleur: brun doré, texture: texture croustillante,
Odeur et goût: odeur et goût de pain légèrement salé, sans saveur étrangère.

Applications



**CROUTONS
NATURAL FLAVOUR**

Reference PQG007-7.3.1
Version H
Application date 15/12/2014

Presentation	Definition	Bread sliced in slightly irregular toasted and approximately 11 mm to side	Reference PQG007-7.3.1 Version H Application date 15/12/2014
	Origin	France	
	Legal naming	Croutons	
	Process	Dough mixing, shaping, cooking, drying, slicing	
	Composition	Wheat flour, sunflower oil, wheat gluten, salt	
	Storage	12 months in ambient temperature (optimum dry 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
	Yeasts		<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 Contains possibly traces of milk, nuts, soy and eggs	
	Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered product	

CUBE CROUTONS NATURAL FLAVOUR

Page 2/2

Nutritional values	Energy	412 kcal/1736kJ	Fibers	4,2g
	Fat	8,8g	Proteins	12 g
	Of which saturated	0,8g	Salt	1,6g
	Carbohydrates Of which sugars	69g 5,3g		
		Values given on the basis of an supplier analysis (for 100 g of dry product)		
	In salads and soups,			

Application

Appearance look: irregular cubic croutons, colour: golden-brown, texture: crunchy,
Smell and taste: smell and taste of slightly salted bread without foreign flavours.

