

FICHE DE SPECIFICATIONS PRODUIT

Croustilis Fresh

DESCRIPTION

Croustilis Fresh est un améliorant de panification en poudre.
Dose d'utilisation 3 % du poids de farine mis en œuvre.

INGREDIENTS

- EMULSIFIANT : Mono et diglycérides d'acides gras, Esters diacétyltartriques de mono et diglycérides d'acide gras, Stéaroyl lactylate de sodium
- Farine de blé fermentée
- Farine de blé
- Farine de soja
- Levure désactivée
- AGENT DE TRAITEMENT DE LA FARINE : Acide ascorbique
- ENZYMES* : Alpha-amylase, Amylase maltogène, Amyloglucosidase, Glucose-oxydase, Hémicellulase.

** 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.*

ANALYSES CHIMIQUES TYPIQUES

- ✓ Humidité : <10%
- ✓ Protéines : 6 % - 16 %
- ✓ Glucides : 25 % - 35 %
- ✓ Lipides : 38 % - 48 %
- ✓ Métaux lourds : Conforme à la réglementation européenne en vigueur (FAO, Codex).
- Valeur énergétique pour 100g : 555 ± 30 Kcal

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES TYPIQUES

- ✓ Coliformes fécaux : ≤ 1000 /g de produit
- ✓ E. Coli ≤ 50 / g de produit
- ✓ Staphylococcus aureus ≤ 10 / g de produit
- ✓ Salmonelle : Absence dans 25 g de produit

CONSERVATION

- ✓ 12 mois dans son emballage d'origine.
- ✓ A conserver dans un endroit frais et sec.

ATTESTATION ALLERGENES

Produit concerné : ***Croustilis Fresh***

Tous nos produits sont conformes aux réglementations Française et Européenne sur les allergènes

ALLERGENES MAJEURS (Directive 2007/68/CE)	Présence volontaire	Contaminations croisées en production			
	Utilisé dans le produit	Présence sur la ligne de production		Présence dans l'atelier de production	
		Oui	Non	Oui	Non
Céréales à Gluten et dérivés Oméga-gliadines	X	X		X	
Lupin ou dérivés			X		X
Crustacés et dérivés			X		X
Mollusques ou dérivés			X		X
Œufs ou ovoproduits			X		X
Poissons et dérivés			X		X
Arachide ou produits d'arachide			X		X
Soja ou produits de soja Trypsine de soja	X	X		X	
Lait ou produits laitiers β lactoglobuline		X		X	
Fruits à coque ou produits dérivés			X		X
Graines de sésame et produits à base de graine			X		X
Moutarde et dérivés			X		X
Céleri et dérivés			X		X
Anhydride sulfureux et sulfites < 10mg/kg en			X		X


«En dehors des ingrédients dont est signalée ici la présence volontaire dans le produit ou leur utilisation dans l'atelier, nous garantissons qu'aucune autre matière première listée à l'annexe 3bis dans la directive 2000/13 (modifiée par la Directive 2003/89/CE puis modifiée par la 2005/26/CE et par 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 zone 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



Réf. Interne :	301982/01	Date :	22/07/2013	1	Page 3/6
Certifiée conforme le :		22/07/2013			
Certified conform the :					

ATTESTATION NON OGM

Produit : *Croustilis Fresh*

Les ingrédients que nous employons aujourd'hui pour la production de l'améliorant de panification *Croustilis Fresh* 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 DE NON IONISATION

Produit : *Croustilis Fresh*

Nous, soussignés service Qualité de Lesaffre Ingrédients Services, certifions qu'il n'y a aucun traitement d'ionisation dans notre process de fabrication du produit cité ci-dessus.

Ce certificat est délivré pour valoir ce que de droit.

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.

PRODUCT SPECIFICATIONS

Croustilis Fresh

DESCRIPTION

Croustilis Fresh is a bread improver in powder form
 Level of use : 3 % of flour weight.

INGREDIENTS

- EMULSIFIER : Mono and diglycerides of fatty acids, Diacetyl tartaric acid esters of mono-diglycerides of fatty acids, Stearoyl sodium lactylate
- Fermented wheat flour
- Wheat flour
- Soya flour
- Deactivated yeast
- FLOUR TREATMENT AGENT : Ascorbic acid
- ENZYMES* : Alpha amylase, Amyloglucosidase, Glucose-oxidase, Hemicellulase, Maltogenic 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 ingredients' list*

TYPICAL CHEMICAL ANALYSIS

- ✓ Moisture : <10%
- ✓ Protein : 6 % - 16 %
- ✓ Carbohydrates / 25 % - 35 %
- ✓ Fat matter : 38 % - 48 %
- ✓ Heavy metals : Conforms to European and international regulations (FAO, Codex).
- Nutritional values per 100g : 555 ± 30 Kcal

TYPICAL MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

- ✓ Faecal coliforms : ≤ 1000 /g of product
- ✓ E. Coli ≤ 50 / g of product
- ✓ Staphylococcus aureus ≤ 10 / g of product
- ✓ Salmonella : Absence in 25 g of product

SHELF LIFE AND CONDITIONS

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

ALLERGENS CERTIFICATE

PRODUCT : *Croustilis Fresh*

All our products are conforms to French and European regulations about allergens


MAINS ALLERGENS (Directive 2007/68/CE)	Voluntary Presence Used in the product	Cross contamination in production			
		Presence on the line of production		Presence in the production area	
		Yes	No	Yes	No
Cereal with gluten and products thereof	X	X		X	
Lupin and products thereof			X		X
Shellfish and products thereof			X		X
Molluscs and products thereof			X		X
Eggs and products thereof			X		X
Fish and products thereof			X		X
Peanuts and products thereof			X		X
Soya and products thereof	X	X		X	
Milk and products thereof β lactoglobuline		X		X	
Nuts and products thereof			X		X
Sesame seeds and products thereof			X		X
Mustard and products thereof			X		X
Celery and products thereof			X		X
Sulphur dioxide and sulphites (< 10mg/kg in			X		X

«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 Pintièrre
Quality Manager



Réf. Interne :	301982/01	Date :	22/07/2013	1	Page 3/6
Certifiée conforme le :		22/07/2013			
Certified conform the :					

GMO CERTIFICATE

PRODUCT :

Croustilis Fresh

We hereby certify that the ingredients used in the production of Bread improver

Croustilis Fresh

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



ATTESTATION NON IONISATION

PRODUCT :

Croustilis Fresh

We 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.