

*NO colouring, NO flavouring,
NO preservative*

CRISPED CEREALS (CÉRÉALES CROUSTILLANTES)

Crisped cereal, made with extruded and toasted rice & wheat based mix. (*une céréale croustillante, produite par cuisson-extrusion d'un mélange à base de farine de riz et de blé, suivie d'un toastage.*)



FLAVOUR: Pleasant taste of toasted sweet cereals

(*FLAVEUR: goût agréable de céréales sucrées et toastées.*)

COLOUR: Light brown

(*COULEUR: brun clair*)

TEXTURE: Soft and melting crunchiness, devoid of hard unpuffed cereal

(*TEXTURE: croustillance légère et fondante, sans grain dur*)

COMPOSITION: Rice Flour, Wheat Flour, Wheat Malt, Sugar, Wheat Gluten, Dextrose (from Wheat), Salt

(*COMPOSITION: farine de riz, farine de blé, malt de blé, sucre, gluten de blé, dextrose (issu de blé), sel*)

BULK DENSITY : 0.180 Kg/L **PARTICLE SIZE:** round grains of about 4 mm and oblong grains

(*DENSITE): (± 0.020) of about 8x4x4mm (GRANULOMETRIE: grains ronds d'environ 4mm et grains oblongs d'environ 8x4x4mm.)*)

NUTRITIONAL

Energy (*Valeur énergétique*): 1611 kJ 380 kcal Proteins (*Protéines*) (Nx6.25): 10.9 g

DATAS : AVERAGE /100g of product Fats (*Matières grasses*): 0.8 g Salt equivalent (*eq. sel*): 1.6 g

(*DONNEES NUTRITIONNELLES*) Saturated Fats (*ag sat.*): 0.2 g TDF fibres (*fibres diététiques totales*): 3.1 g

(*MOYENNES /100g de produit*) Glucids (*Glucides*): 80.7 g Minerals (*Minéraux*): 1.5 g

incl. Sugars (*dont Sucres*): 8.5 g Moisture (*Humidité*): <5 g

MICROBIOLOGICAL

Salmonella: absent /25g Total viable count (*Germes aérobies tx*): < 1000 /g

ANALYSIS Escherichia coli: <1 /g Enterobacteria (*Entérobactéries*): <10 /g

(*CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES*) Yeast and Moulds (*Levures & moisissures*): <250 /g

PACKAGING:

Boxes of 12 Kg on euro pallet of 24 boxes (288 Kg), or Big-bags of 350Kg

(*CONDITIONNEMENT: Cartons de 12 Kg sur palette euro de 24 cartons (288 Kg), ou Big bags de 350 Kg.*)

SHELF LIFE AND STORAGE: 12 months in original packaging, closed and stored in a cool and dry place

(*CONSERVATION: Se conserve 12 mois dans le conditionnement d'origine, à l'abri de l'humidité et au frais.*)

OGM LABELLING : Conventional product, no GMO labelling in compliance with EC regulations n°1829 & 1830/2003

(*ETIQUETAGE OGM: produit conventionnel, pas d'étiquetage OGM conformément aux règlements CE n°1829 & 1830/2003*)

ALLERGENS INFORMATIVE DATAS : (DONNEES RELATIVES AUX ALLERGENES)

Cereals with gluten (<i>céréales à gluten</i>)	+	Peanut (<i>arachide</i>)	-	Milk (<i>lait</i>)	rcc	Mustard (<i>mountarde</i>)	-
Shellfish, Mollusk (<i>crustacés, mollusques</i>)	-	Other nuts (<i>autres noix</i>)	-	Egg (<i>œuf</i>)	-	Sesame, Lupin	-
Fish (<i>poisson</i>)	-	Celery (<i>céleri</i>)	-	Soya (<i>soja</i>)	-	Sulfites >10 mg/Kg	-

present in formula (*présent dans la formule*) [+] absent [-] possible presence by cross contamination (*présence possible par contamination croisée*) [rcc]

DIETARY SUITABILITY (*compatibilité alimentaire*): Kosher : yes oui Hallal : yes oui Certification on request *certification sur demande*

The above informations originate from our own research and is the best of our reliable knowledge. User should conform to country regulatory.

Les informations ci-dessus s'appuient sur nos propres travaux de recherche et sont celles dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances.

L'utilisateur du produit doit se conformer à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.

Fabriqué en France



Made in France