



# FICHE TECHNIQUE

FT.003.QUA

Date 25/09/2013

MUESLI CHOCOLAT NOIR 5kg GO AB\*

Révision 4

Page 1

Date de Mise A Jour	25/08/2020
---------------------	------------

Paramètres généraux	
Code article CERECO	2960   MUCN05KGO
Dénomination légale	Mélange de céréales et de chocolat (25%) issu de l'agriculture biologique.
Grammage	5kg
Utilisation	A consommer nature, avec du lait, une boisson végétale ou du fromage blanc.
Ingrédients	Flocons d' <u>avoine</u> complets* 40%, morceaux de chocolat noir* 25% (masse de cacao*, sucre de canne*, beurre de cacao*), flocons de <u>blé</u> complets* 15%, pétales de maïs* (maïs*, sucre de canne*, sirop de maïs*, sel), soufflettes de riz au cacao* (riz*, sucre de canne*, poudre de cacao dégraissé*, <u>blé</u> *, <u>avoine</u> *, <u>orge</u> *, pépites de chocolat* 0,09% [pâte de cacao*, sucre de canne*, beurre de cacao*, extrait de vanille*], sirop de malt d' <u>orge</u> déshydraté*, poudre de cacao*, vanille*), <u>noisettes</u> toastées* 3%.  * Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.
Origine	UE et non UE
Allergènes	Les informations <u>soulignées</u> sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques. Fabriqué dans un atelier qui utilise d'autres fruits à coque, du soja, des graines de sésame, du lait et de l'arachide.
DDM	12 mois
Conditionnement	/
Conservation	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Bien refermer le sachet après chaque utilisation.
Certification	FR-BIO-01

Description du produit, paramètres sensoriels	
Aspect	Mélange de flocons de céréales et de chocolat
Texture	Typique du produit, floconneux
Odeur	Typique du produit, sans odeur désagréable
Goût	Typique du produit, sans goût désagréable

Paramètres physico-chimiques	
Paramètres réglementaires	Respectent la législation en vigueur

Paramètres microbiologiques		
	Cible	Tolérance
Flore totale	10000 ufc / g	50000 ufc / g
Coliformes totaux	1000 ufc / g	5000 ufc / g
Coliformes fécaux	100 ufc / g	500 ufc / g
Levures	5000 ufc / g	10000 ufc / g
Moisissures	5000 ufc / g	10000 ufc / g
<i>Staphylococcus aureus</i>	50 ufc / g	50 ufc / g
Salmonelles	0 ufc / 25 g	0 ufc / 25 g

 	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		<b>FT.003.QUA</b>	
			Date	25/09/2013
	<b>MUCN05KGO</b>		Révision	4
			Page	2

Données nutritionnelles	Pour 100g	% AR / 100g	Par portion	Grammage portion (g)	Nombre de portion / uvc
Valeurs énergétiques (kJ)	1745	-	698	40	125
Valeurs énergétiques (kcal)	415	21%	166		
Matières grasses	13	19%	5,2		
Dont acides gras saturés	6,1	31%	2,4		
Glucides	59	23%	24		
Dont sucres	12	13%	4,8		
Fibres alimentaires	8,6	-	3,4		
Protéines	10	20%	4,0		
Sel	0,16	2,7%	0,06		
Allégations nutritionnelles	Céréales complètes, riche en fibres, 25% de chocolat noir.				
Apport quotidien de référence pour un adulte-type (8 400 kJ/2 000 kcal).					

Données logistiques				
Sachet	Emballage	Film imprimé		
	Gencod	3421557920424		
	Dimensions L x P x H (debout)	350 X 530 X 150 mm		
	Dimensions L x P x H (à plat)	350 X 150 X 530 mm		
	Poids net	5,000 kg	Poids brut	5,100 kg

Carton de regroupement	Emballage	0 /		
	Gencod	13421557920421		
	Dimensions L x P x H	/ mm		
	Nombre d' uvc	1		
	Poids net	5,000 kg	Poids brut	5,100 kg

Palette	Emballage	Palette EUROPE		
	Gencod	23421557920428		
	Dimensions L x P x H	120 X 80 X 165 cm		
	Nombre cartons / couche	8		
	Nombre de couches / palette	10		
	Nombre de cartons / palette	80		
	Nombre d' uvc / palette	80		
Poids net	400 kg	Poids brut	433 kg	

Environnement	Logo Eco Emballage	   FRANCE ONLY
---------------	--------------------	---

Transport	Code INTRASTAT	1904 20 10
Fournisseur	CERECO	11 ZA La Fontenelle - BP32168 DOMAGNE - F35221 CHATEAUBOURG CEDEX - France