

Présentation

Définition	Pain tranché en dés légèrement irréguliers d'environ 11 mm de côté, toastés, huilés et aromatisés à l'ail
Origine	Fabriqué en France -Levure, sucre, gluten, farine: Europe -Sel, arôme ail : Europe, Chine -Huile de tournesol: Europe, Russie, Ukraine
Dénomination légale	Croutons
Process	Pétrissage, façonnage, cuisson, ressuage, tranchage, grillage, friture, aromatisation
Composition	Farine de blé , huile de tournesol, arôme naturel d'ail, gluten de blé , sel, sucre, levure
Conservation	12 mois à température ambiante (optimum 15 à 20°C), à l'abri de la lumière et de l'humidité

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	5%max	NF V03707
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 fruits à coques, de lait, de soja et de graines de sésame
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

Valeurs nutritionnelles

Energie	412 kcal/1736kJ	Fibres alimentaires	4,2g
Matières grasses	8,8g	Protéines	12g
Dont AG saturés	0,8g	Salt	2,3g
Glucides	69g		
Dont sucres	5,3g		

Valeurs données sur la base d'une analyse fournisseur (pour 100 g de produit sec)

Applications

Dans les salades et les potages.

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.


Mentions légales

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Soufflet Alimentaire ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Soufflet Alimentaire. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Soufflet Alimentaire.

Presentation	Definition	Bread sliced in slightly irregular toasted , oiled and garlic flavoured dices measuring approximately 11 mm to side	
		Made in France	
	Origin	-Levure, sugar, gluten, flour: Europe -Sel, garlic aroma: Europe, China -Sunflower oil: Europe, Russia, Ukraine	
	Legal naming	Croutons	
	Process	Dough mixing, shaping, cooking, drying, slicing, grilling, frying, flavouring	
	Composition	Wheat flour, sunflower oil, natural garlic flavour, wheat gluten, salt, sugar, yeast	
	Storage	12 months in ambient temperature optimum 15 to 20°C), in a dark and dry place	
Physico-chemical characteristics	Analysis	Average/Allowance	Methods
	Moisture	5%max	NF V03707
	Dimensions	11 x 11 x11 ±2mm	
Microbiology	Indicative values		
	Total count	<50 000/g	NF EN ISO 4833
	Total coliforms	<10 /g	NF V08 - 050
	Salmonellas	None in 25g	BRD07/11-12/05
	Yeasts	<700/g	NF V08 - 036
	Moulds	<500/g	NF V08 - 036
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 regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.	
	Allergens	Contain wheat and milk Possible traces of nuts, soy, sesame seeds and milk	
	Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.	

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		

Values given on the basis of an supplier 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.


Legal disclaimer

This Technical sheet does not have a contractual value and gives an overview on specifications and benefits of the product. For more detailed information, please contact our sales department. Soufflet Alimentaire can not be held responsible for any inconvenience or damage involved by wrong or inappropriate storage and/or use. All information of this data sheet is the exclusive property of Soufflet Alimentaire. As a result, you may not and in any way, reproduce, perform, distribute, modify, license all or part of one of the parts of this document without the prior formal agreement of Soufflet Alimentaire.