

DATE DE MODIFICATION	20/03/2017
DATE D'APPLICATION	lors de l'écoulement des stocks
INDICE	9
DENOMINATION	15 PAINS AU LAIT AU BEURRE 525G
CODE RECETTE	2029002987

MENTIONS LEGALES / LEGAL NOTICES

Denomination légale **15 PAINS AU LAIT / 15 MILK BUNS**

LISTE D'INGREDIENTS / INGREDIENT LIST

Farine de **blé** 57%, **lait** reconstitué à partir de **lait** entier en poudre 10%, **œufs** frais 10%, eau, sirop de glucose-fructose, sucre, huile de colza, **beurre** pâtissier, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, arômes (contient alcool), extraits végétaux à pouvoir colorant (curcuma, paprika), levure, sel, gluten de **blé**, antioxydant : acide ascorbique.

Peut contenir des traces de soja, fruits à coque, graines de sésame.

Les ingrédients en gras peuvent causer des réactions chez les personnes allergiques ou intolérantes.

Wheat flour 57 %, **milk** reconstituted from whole **milk** powder 10%, fresh **eggs** 10%, water, glucose-fructose syrup, sugar, rapeseed oil, concentrated **butter**, emulsifier : mono- and diglycerids of fatty acids, flavourings (contains alcohol), vegetal extracts with colouring power (turmeric, paprika), yeast, salt, **wheat** gluten, antioxidant: ascorbic acid.

May contains traces of soybeans, nuts, sesame seeds .

The emphasized ingredients may cause reactions in allergic or intolerant people.

BILAN CALORIQUE / CALORIC BALANCE

Valeurs nutritionnelles moyenne / Nutritional values	pour 100 g / For 100g	1 portion = 1 pain environ 35 g / 1 portion about 35 g	% des AR* par portion / % Daily Intake per portion
Valeur énergétique/ Energy	1420 kJ / 337 kcal	497 kJ / 118 kcal	6%
Matières grasses / Fat	8,6g	3,0g	4%
dont acides gras saturés / of which saturates	2,1g	0,7g	4%
Glucides / Carbohydrate	54,7g	19,1g	7%
dont sucres / of which sugars	11,3g	4,0g	4%
Fibres alimentaires / Fiber	2,3g	0,8g	/
Protéines / Protein	9,0g	3,2g	6%
Sel / Salt	1,00g	0,4g	6%

*AR= apports de référence pour un adulte type (8400kJ/2000 kcal).
Ce paquet contient 15 portions.

CARACTERISTIQUES PRODUIT / PRODUCT CHARACTERISTICS

POIDS NET / WEIGHT	35x15 = 525	g
HAUTEUR / HEIGHT	45 +/-5	mm
LONGUEUR / LENGTH	117 +/- 5	mm
LARGEUR / WIDTH	55 +/- 5	mm
HUMIDITE / HUMIDITY	25 +/-2	%
AW / Water activity	0,87 +/- 0,03	valeur indicative
DUREE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE / SHELF LIFE	45	jours

LISTE RECAPITULATIVE DES ALLERGENES CONTENUS DANS LE PRODUIT / ALLERGEN LIST

GLUTEN / GLUTEN	<input type="checkbox"/> NON	<input checked="" type="checkbox"/> OUI	<input type="checkbox"/> TRACES POSSIBLES
CEREALES / CEREALS	<input type="checkbox"/> NON	<input checked="" type="checkbox"/> OUI	<input type="checkbox"/> TRACES POSSIBLES
CRUSTACES / CRUSTACEANS	<input checked="" type="checkbox"/> NON	<input type="checkbox"/> OUI	<input type="checkbox"/> TRACES POSSIBLES
ŒUFS / EGGS	<input type="checkbox"/> NON	<input checked="" type="checkbox"/> OUI	<input type="checkbox"/> TRACES POSSIBLES
POISSONS / FISH	<input checked="" type="checkbox"/> NON	<input type="checkbox"/> OUI	<input type="checkbox"/> TRACES POSSIBLES
ARACHIDES / PEANUTS	<input checked="" type="checkbox"/> NON	<input type="checkbox"/> OUI	<input type="checkbox"/> TRACES POSSIBLES
SOJA / SOYABEANS	<input type="checkbox"/> NON	<input type="checkbox"/> OUI	<input checked="" type="checkbox"/> TRACES POSSIBLES
LAIT / MILK	<input type="checkbox"/> NON	<input checked="" type="checkbox"/> OUI	<input type="checkbox"/> TRACES POSSIBLES
FRUITS A COQUE / NUTS	<input type="checkbox"/> NON	<input type="checkbox"/> OUI	<input checked="" type="checkbox"/> TRACES POSSIBLES
CELERI / CELERY	<input checked="" type="checkbox"/> NON	<input type="checkbox"/> OUI	<input type="checkbox"/> TRACES POSSIBLES
MOUTARDE / MUSTARD	<input checked="" type="checkbox"/> NON	<input type="checkbox"/> OUI	<input type="checkbox"/> TRACES POSSIBLES
SESAME / SESAME SEEDS	<input type="checkbox"/> NON	<input type="checkbox"/> OUI	<input checked="" type="checkbox"/> TRACES POSSIBLES
SULFITES / SULPHUR DIOXIDE >10ppm	<input checked="" type="checkbox"/> NON	<input type="checkbox"/> OUI	<input type="checkbox"/> TRACES POSSIBLES
LUPIN / LUPIN	<input checked="" type="checkbox"/> NON	<input type="checkbox"/> OUI	<input type="checkbox"/> TRACES POSSIBLES
MOLLUSQUES / MOLLUSCS	<input checked="" type="checkbox"/> NON	<input type="checkbox"/> OUI	<input type="checkbox"/> TRACES POSSIBLES

POLITIQUE QUALITE BARILLA France

La Société BARILLA France s'engage à l'absence d'ingrédient ionisé, à l'absence d'OGM conformément à la réglementation 1830/2003 CE et 1829/2003 CE et à la déclaration des allergènes conformément à la directive 2000/13/CE modifiée.