



FICHE TECHNIQUE  
**VERMICELLE MULTICOLORE**  
Origine : Allemagne

Emis le : 03/09/2009  
Révision : 2  
Le : 10/04/2012  
Page : 1/3

## DESCRIPTION

Aspect : Bâtonnets en différentes couleurs

Odeur : Typique vermicelle en sucre, pas d'odeur d'étrangère

Goût : Spécifique en sucre, pas de goût étranger

Consistance : Enrobage dragéifié en sucre

Poids apparent : 845g/L

Dimension : 1,3mm

## Ingrédients :

Liste des ingrédients en % conformément au décret sur l'étiquetage des denrées alimentaires		Origine de la matière première	Nature de la matière première
1. Sucre	88.0	EU	Betterave sucrière
2. Sirop de glucose	5.5	EU	Blé ou Maïs
3. Huile végétale	4.5	Asie / Afrique	Fruit de palme
4. Amidon	2.0	EUR	Blé
5. Colorants : E100, E120, E131, E160a, E162			

## Informations nutritionnelles

Propriétés	Cible	Unité de mesure
Valeur énergétique	422	Kcal/100 gr
	1768	KJ/100 gr
Protéines	0	G/100 gr
Glucides	94	G/100 gr
Saccharose	88	
Glucose	0,94	
Fructose	traces	
Amidon	1,74	
Matières grasses	4,5	G/100 gr
Acides gras saturés	2,61	
Acides gras mono-insaturés	1,58	
Acides gras polyinsaturés	0,32	
Cholestérol	0.09	
Fibres Alimentaires	0	G/100 gr
Equivalents farineux BE/100g	7,85	G/100 gr
Acides organiques	0.1	G/100 gr



FICHE TECHNIQUE  
**VERMICELLE MULTICOLORE**  
Origine : Allemagne

Emis le : 03/09/2009  
Révision : 2  
Le : 10/04/2012  
Page : 2/3

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètre	Méthode	UFC
Dénombrement des germes totaux aérobies mésophiles (Total plate count)	ASU L 00.00-88	UFC/g <10.000
Levures (yeasts)	ASU L 01.00-37	UFC/g <50
Moisissures (moulds)	ASU L 01.00-37	UFC/g <50
E. Coli	ISO 166649-2	UFC/g <10
Enterobacteriaceae	ASU L 05.00-5	UFC/g <10
Staph. aureus	ASU L 00.00-55 mod	UFC/g < 10
Salmonelles	ASU L 00.00-20	neg. dans 250g n.n.
Bactéries coliformes	ASU L 01.00-3	UFC/g <10
Bacillus cereus	ASU L 00.00-25	UFC/ g <100
Listeria monocytogenes	ASU L 00.00-32	neg. in 25g n.n.
Le produit ne contient pas d'autres microorganismes pathogènes : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non		

## CONDITIONS DE STOCKAGE

Température de conservation : **16 – 22° C**

## CONDITIONNEMENT / PALETTISATION

Type d'emballage : Sac plastique  
Type de palette : EUR 80 X 120  
Poids net d'un colis : 20 KG  
Poids brut d'un colis : 20,760 KG

## DLUO

12 mois



FICHE TECHNIQUE  
**VERMICELLE MULTICOLORE**  
Origine : Allemagne

Emis le : 03/09/2009  
Révision : 2  
Le : 10/04/2012  
Page : 3/3

## INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

### Déclaration des allergènes

SUBSTANCES ALLERGENES présentes dans le produit (hors contamination fortuite)	Présence <sup>(1)</sup>		Nom spécifique
	OUI	NON	
Arachides et produits à base d'arachides		X	
Céleri et produits à base de céleri		X	
Crustacés et produits à base de crustacés		X	
Céréales contenant du gluten et produit à base de céréales contenant du gluten [avoine, blé (épeautre, froment, kamut), orge, seigle ou leurs espèces hybridées]	X		
Fruits à coques et produits dérivées (ex : amandes, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pignon de pin, pistache)		X	
Graines de moutarde et produits à base de graine de moutarde		X	
Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		X	
Lait et produit laitiers (y compris lactose)		X	
Lupin et produits à base de lupin		X	
Oeuf et produits à base d'œufs		X	
Poissons et produits à base de poissons		X	
Soja et produits à base de soja		X	
SO2 > 10 ppm		X	

- (1) La recette de ce produit contient **intentionnellement** un des allergènes (y compris comme auxiliaire technologique ou solvant d'extraction) identifiés dans ce tableau, et ce quel que soit le stade d'élaboration du produit.