

information
producteur

LINATELLE SRL - RUE foret village 68 - 4870
TROOZ - BELGIUM

contact : Juprelle
Florence
0032471
82 50 74

fiche technique

nom du client	MAD LAB	contact	DAVID MORIAME
nom du produit	GRESSIN ROMARIN	dénomination commerciale	GRESSIN ROMARIN
code produit interne			
biologique ou conventionnel	BIOLOGIQUE	contrôle par	certisys
date dernier modification produit	05-sept-24		
poids	GRESSIN ROMARIN		code barre produit UVC
dimension	VRAC		
packaging 1	hauteur pack	largeur	épaisseur
mention sur packaging 1	VRAC CAISSE BLEU	type de film :	pas de film
packaging 2	DLC: Jour/M/Année	num lot :	
type de groupage	choix du client		le client se charge de la mise en emballage
palettisage	carton groupage		
	nombre carton / couche :		nombre couche / palette :

Ingrédient

liste d'ingrédients dans l'ordre de proportion

	% dans le produit	pays de provenance
Farine speciale gressin	43,37	Belgique
semoule de blé dur	43,37	Luxembourg
huile de tournesol		Allemagne
Romarin	1,15	Allemagne
sel		
levure		
extrait de romarin	0,04	

liste d'ingrédients sur le packaging

liste d'ingrédients	farine de froment (GLUTEN), semoule de blé dur (GLUTEN), huile de tournesol, romarin, sel, levure, extrait de romarin	remarque	farbiqué dans un atelier qui utilise des fruits à coque, de la moutarde et des arachides
---------------------	---	----------	--

caractérisitiques organoleptiques

vue	beige avec inclusions vertes
odorat	épicé
goût	romarin / salé
texture	croustillante

allergène	présence	allergène contamination	remarque
-----------	----------	-------------------------	----------

<i>Céréales avec du gluten</i>	V	
<i>Soja</i>	X	X
<i>Lait</i>	X	X
<i>Œufs</i>	X	X
<i>Noix</i>	X	V
<i>Sésame</i>	X	V
<i>SO2</i>	X	X
<i>Cacahuète</i>	X	X
<i>Crustacé</i>	X	X
<i>Poisson</i>	X	X
<i>Celeri</i>	X	X
<i>Moutarde</i>	X	V
<i>Lupin</i>	X	X
<i>Mollusques</i>	X	X

NUTRITION

	pour 100 gr
<i>Valeurs énergétiques en Kj</i>	1645 Kj
<i>Valeurs énergétiques en Kcal</i>	391 Kcal
<i>Matières grasses</i>	9.65 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	1.19 g
<i>Glucides</i>	61.6 g
<i>Dont sucres</i>	1.14 g
<i>Fibres alimentaires</i>	/
<i>Protéines</i>	10.36 g
<i>Sel</i>	1.38 g

Conservation

mode de conservation recommandé

durée de conservation minimale

mode de notation sur emballage

Conservation au sec, fermé dans les sacs bleus

en vrac dans les sacs bleus : max 3 jours
, après mise en packs 10 mois