

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

ingrédient

Liste d'ingrédients dans l'ordre de proportion

	% dans le produit	pays de provenance
Farine spéciale gressin	42,91	Belgique
semoule de blé dur	42,91	Luxembourg
huile de tournesol		Allemagne
Graines de nigelle	3,78	Belgique
sel		
levure	1,51	Belgique
extrait de romarin		Belgique

liste d'ingrédients sur le packaging

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

caractéristiques organoleptiques

vue	beige avec inclusion noire
odorat	épicés
goût	cumin - salé
texture	croustillante

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

Céréales avec du gluten	v		
Soja	x	x	
Lait	x	x	
Œufs	x	x	
Noix	x		v
Sésame	x		v
SO2	x	x	
Cacahuète	x	x	
Crustacé	x	x	
Poisson	x	x	
Celeri	x	x	
Moutarde	x		v
Lupin	x	x	
Mollusques	x	x	

NUTRITION

	pour 100 gr
Valeurs énergétiques en Kj	1581 Kj
Valeurs énergétiques en Kcal	375 Kcal
Matières grasses	10.48 g
Dont acides gras saturés	1.1 g
Glucides	60.57 g
Dont sucres	1.1 g
Fibres alimentaires	/
Protéines	10.9 g
Sel	1.33 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