



Croustilis Plus

DESCRIPTION

Croustilis Plus

est un améliorant de panification en poudre. La couleur peut légèrement varier d'un lot à l'autre.

Dose d'utilisation recommandée : 2 % du poids de farine en fonction du schéma de fermentation final et du résultat souhaité.

INGREDIENTS

Farine de blé

EMULSIFIANT : Esters diacétyltartriques de mono et diglycérides d'acide gras, Mono et diglycérides d'acides gras

Farine de blé fermentée

Dextrose

Farine de soja

Gluten de blé

AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES** : Huile de tournesol

Farine de blé malté

AGENT DE TRAITEMENT DE LA FARINE : Acide ascorbique

ENZYMES* (SUR SUPPORT BLE) : Alpha-amylase, Amylase maltogène, Amyloglucosidase, Glucose-oxydase, Lipase, Xylanase

**A notre connaissance et dans les conditions classiques de production, les enzymes sont inactivées dans les produits de panification cuits. Sous cette réserve, elles bénéficient d'une exemption d'étiquetage prévue par le règlement européen n°1169/2011 pour les auxiliaires technologiques ingrédients.*

*** L'indication des auxiliaires technologiques n'est pas requise dans la liste d'ingrédients d'une denrée alimentaire conformément à l'article 20 du règlement UE N°1169/2011.*

VALEURS NUTRITIONNELLES TYPIQUES

Pour 100g de produit

Valeur énergétique	1895 kJ
	456 kcal
Matières grasses	22.40 g
(dont : Acides gras saturés)	18.33 g
Glucides	46.60 g
(dont : sucres)	13.20 g
Fibres alimentaires	5.50 g
Protéines	16.60 g
Sodium	0.07 g

DUREE DE VIE ET CONDITIONS DE STOCKAGE

12 mois dans son emballage d'origine.
A conserver dans un endroit frais et sec, à une température <25°C.

Le stockage au-dessus de la température indiquée peut conduire à une agglomération du produit

CRITERES MICROBIOLOGIQUES TYPIQUES

Cible

E. Coli	≤ 50	ufc/g
Staphylococcus aureus	≤ 10	ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25g	

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES TYPIQUES

Humidité <10%

ASPECT REGLEMENTAIRE

Pour un usage professionnel uniquement, non destiné à la vente au détail. Les produits de boulangerie et de pâtisserie contenant cet ingrédient doivent être cuits avant d'être consommés.

ALLERGENES

Selon la réglementation européenne en vigueur, voir attestation détaillée jointe en page 2.

Contient : gluten soja

Sur site : gluten, soja, lait



Ce produit est garanti conforme aux réglementations françaises et européennes en vigueur.

Il appartient aux utilisateurs de vérifier la conformité du produit à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.



Croustilis Plus

En application des réglementations Française et Européenne sur les allergènes

ALLERGENES MAJEURS (1)	Contient	Peut contenir
Céréales à Gluten et dérivés	Oui	Oui
Lupin ou dérivés	Non	Non
Crustacés et dérivés	Non	Non
Mollusques ou dérivés	Non	Non
Œufs ou ovoproduits	Non	Non
Poissons et dérivés	Non	Non
Arachide ou produits d'arachide	Non	Non
Soja ou produits de soja	Oui	Oui
Lait ou produits laitiers (inclus le lactose)	Non	Oui
Fruits à coque ou produits dérivés	Non	Non
Graines de sésame et produits à base de graine de sésame	Non	Non
Moutarde et dérivés	Non	Non
Céleri et dérivés	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites < 10mg/kg ou 10mg/litre en SO2 total	Non	Non

(1) Allergènes tels que définis à l'annexe II du règlement (UE) 1169/2011 modifié.

Pour limiter autant que possible le risque de contamination croisée, nous avons mis en œuvre des procédés qualifiés au regard de ce risque qui est suivi par nos études HACCP en nous basant sur les normes fixées dans le Codex Alimentarius.



**Croustilis Plus****ATTESTATION D'ORIGINE - NON OGM**

Les ingrédients employés aujourd'hui pour la production de notre référence : Croustilis Plus ne sont en aucun cas des organismes génétiquement modifiés tels que définis par la Directive 2001/18/CE du 12 mars 2001 qui remplace la Directive 90/220/CE.

Toute garantie à ce sujet peut être donnée.

En conséquence, nous garantissons que ce produit n'est soumis à aucune exigence supplémentaire d'étiquetage au sens des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

Nous tenons cependant à vous signaler que ce produit contient une enzyme obtenue à partir d'OGM, non concernée par la réglementation européenne actuelle sur l'étiquetage OGM.

**ATTESTATION D'ORIGINE - NON IONISATION****Croustilis Plus**

Nous, soussignés Service Qualité de LIS France, certifions qu'il n'y a aucun traitement d'ionisation dans notre process de fabrication.

Les informations sont vraies et exactes au meilleur de nos connaissances, mais cette fiche ne doit pas être considérée comme une garantie expresse ou implicite ni comme une condition de vente de ce produit. La prochaine version de ce document ne sera pas envoyée automatiquement. Il incombe à l'utilisateur de s'assurer des conditions et des utilisations possibles du produit conformément en particulier aux lois et règlements en vigueur dans le pays d'utilisation.





Croustilis Plus

DESCRIPTION

Croustilis Plus

is a bread improver in powder form. The color may vary slightly in different batches.

Level of use : 2 % of flour weight, according to the process of bakery and the desired result.

Shelf life and storage conditions

12 months in its original packaging, to keep in dry and cool place (Max.: 25°C). Storage above the stated temperature may lead to product caking

INGREDIENTS

- Wheat flour
- EMULSIFIER : Diacetyl tartaric acid esters of mono-diglycerides of fatty acids, Mono and diglycerides of fatty acids
- Fermented wheat flour
- Dextrose
- Soya flour
- Wheat gluten
- PROCESSING AIDS** : Sunflower oil
- Malted wheat flour
- FLOUR TREATMENT AGENT : Ascorbic acid
- ENZYMES* (ON WHEAT CARRIER): Alpha amylase, Amyloglucosidase, Glucose-oxidase, Lipase, Maltogenic amylase, Xylanase

**To the best of our knowledge, enzymes are inactivated in baked bakery products under conventional production conditions. Subject to this reservation, they benefit from an exemption from labelling provided for by the European regulation n°1169/2011 for processing aids.*

*** The indication of processing aids is not required in the list of ingredients of a foodstuff in accordance with Article 20 of the EU Regulation N ° 1169/2011*

TYPICAL NUTRITIONAL VALUES

For 100g of product

Energy	1895 kJ
	456 kcal
Fat	22.40 g
(with : saturates)	18.33 g
Carbohydrate	46.60 g
(with : Sugars)	13.20 g
Fibre	5.50 g
Protein	16.60 g
Sodium	0.07 g

TYPICAL MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

Target

E. Coli	≤ 50	cfu/g
Staphylococcus aureus	≤ 10	cfu/g
Salmonella	Absence in 25g	

TYPICAL CHEMICAL ANALYSIS

Moisture	<10%
----------	------

REGULATORY ASPECT

For professional use only, not for retail sale. The bakery and pastry wares containing this product must be baked before consumption

ALLERGENS

According to European regulation in force, see the detailed attestation herewith page 2.

- Contains : gluten, soja
- On site : gluten, soja, milk



This product conforms to french and european regulations in force. It is the responsibility of the user to check if the product conforms to local regulations in force.



Croustilis Plus

According to European and French regulations about allergens

MAINS ALLERGENS (1)	Contains	May contain
Cereals containing gluten and products thereof	Yes	Yes
Lupin and products thereof	No	No
Crustaceans and products thereof	No	No
Molluscs and products thereof	No	No
Eggs and products thereof	No	No
Fish and products thereof	No	No
Peanuts and products thereof	No	No
Soybeans and products thereof	Yes	Yes
Milk and products thereof (including lactose)	No	Yes
Nuts and products thereof	No	No
Sesame seeds and products thereof	No	No
Mustard and products thereof	No	No
Celery and products thereof	No	No
Sulphur dioxide and sulphites (< 10mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂)	No	No

(1) Allergens as defined by Annex II of Regulation (EU) 1169/2011 amended

To minimize the risk as much as possible of cross contamination, we created qualified methods regarding this risk, followed up by our HACCP studies according to the norms settled in Codex Alimentarius.



**Croustilis Plus****ORIGIN - NO GMO ATTESTATION**

We hereby certify that ingredients used in the production of the reference : Croustilis Plus in LIS France does not contain Genetically Modified Organisms (GMO), as defined by 2001/18/EC European Law dated 12 March 2001 which stand in for 90/220/EC European Law.

As a consequence, we guarantee that this product is not subject to any further conditions of labelling regarding the directives 1829/2003 and 1830/2003.

However, we have to inform you that this product contains an enzyme obtained from GMO non concerned by the current European regulation on labelling GMO.

**ORIGIN - NO IONISATION ATTESTATION****Croustilis Plus**

We, quality Service of LIS France, hereby certify that there is no treatment of ionization in our process of manufacture.

The information is true and correct to the best of our knowledge, but this form should not be considered an express or implied warranty, or as a condition of sale of this product. The next version of this document will not be sent automatically. It is the responsibility of the user to ensure the conditions and possible uses of the product, in particular in accordance with laws and regulations in force in the country of use.

