

CONCENTRE MUESLI FRUITS

Code interne : 100335

Date de mise à jour : 11/12/24

Code EAN 13 : 3661049000627

Nomenclature douanière : 20089759

Description

Mélange à base de fruits séchés et déshydratés, flocons de céréales et noisettes.

Ingrédients

raisins secs (raisins secs, huile végétale), cubes d'abricots séchés (abricots, farine de riz, conservateur : SULFITES (E220)), cranberries déshydratées (cranberries, sucre, huile de tournesol), flocons de BLE, cubes d'ananas déshydratés (ananas, sucre, correcteur d'acidité: acide citrique (E330), conservateur : SULFITES (E223)), flocons d'AVOINE, cubes de papayes déshydratées (papaye, sucre, conservateur : SULFITES (E223)), NOISETTES hachées grillées

Peut contenir des traces de : autres fruits à coque, soja, sésame

Valeurs nutritionnelles indicatives pour 100 g

Valeur énergétique :	332 kcal / 1405 kJ
Matières grasses :	3,2 g
Dont acides gras saturés :	0,3 g
Glucides :	68,1 g
Dont sucres :	46,93 g
Fibres alimentaires :	6,8 g
Protéines :	4,5 g
Sel :	0,14 g

Cibles Microbiologiques (germes/g)

Flore mésophile aérobie revivable	< 1 000 000 UFC/g
Levures	< 10 000 UFC/g
Moisissures	< 10 000 UFC/g
Salmonelles	Absence/25g

Caractéristiques

Pureté : 99.5 %

Le triage des noisettes étant une étape sensible, des coques et des cloisons peuvent être présentes en très faible quantité. Ce concentré contient des fruits à noyaux, la présence de fragments de noyaux ne peut être exclue.

La fiche technique n'est pas exhaustive, les produits sont naturels et susceptibles de présenter des défauts, des calibres, des granulométries variables, ... Toute exigence particulière doit faire l'objet d'une étude.

Applications

Ce concentré doit faire l'objet d'une cuisson, il est destiné à être utilisé en panification spéciale : pour 1000g de pâte, incorporer 250g de concentré muesli fruits en fin de pétrissage et mélanger jusqu'à homogénéisation. PAINS : pains tradition, viennois, brioche...

Conservation

6 mois.

A l'abri de l'humidité et de la chaleur.

OGM

Produit non issu de souches génétiquement modifiées selon les directives européennes 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.
Aussi les obligations de traçabilité de « OGM » et d'étiquetage « OGM » ne s'appliquent pas.

Ionisation

Produit non ionisé.

Conditionnement

Seau de 5 KG

Allergènes

Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif, d'un support d'additif ou d'arôme, d'un auxiliaire technologique, d'un solvant de :

Allergènes	Présence ou absence (précisez)	Composant concerné (précisez)	Risque de contamination croisée ?
Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produit à base de ces céréales	Présence	BLE AVOINE	/
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence		NON
Oeufs et produits à base d'œufs	Absence		NON
Poissons et produits à base de poissons	Absence		NON
Arachides et produits à base d'arachides	Absence		NON
Soja et produits à base de soja	Absence		OUI
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Absence		NON
Fruits à coque, à savoir: amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes, (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits	Présence	NOISETTES	oui, d'autres fruits à coque
Céleri et produits à base de céleri	Absence		NON
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence		NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence		OUI
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant	Présence	SULFITES	/
Lupin et produits à base de lupin	Absence		NON
Mollusques et produits à base de mollusques	Absence		NON