



## Croustilis Luxe 700786

### DESCRIPTION

700786 est un prémix

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

Dose d'utilisation recommandée : 15 %  
du poids de farine en fonction du schéma de fermentation final et du résultat souhaité.

### 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.

### INGREDIENTS

Sucre  
Dextrose  
EMULSIFIANT : Mono et diglycérides d'acides gras, Stéaroyl lactylate de sodium  
Gluten de blé  
Beurre en poudre (75% m.g.)  
Farine de blé fermentée  
Lactosérum  
Curcuma  
Farine de blé  
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.*

### VALEURS NUTRITIONNELLES TYPIQUES

Pour 100g de produit

Valeur énergétique	1895 kJ
	450 kcal
Matières grasses	15.10 g
(dont : Acides gras saturés)	12.08 g
Glucides	70.00 g
(dont : sucres)	65.50 g
Fibres alimentaires	0.70 g
Protéines	9.50 g
Sodium	0.21 g

### 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 lait  
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 Luxe 700786**

***En application des réglementations Française et Européenne sur les allergènes***

<b>ALLERGENES MAJEURS (1)</b>	<b>Contient</b>	<b>Peut contenir</b>
Céréales à Gluten et dérivés	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
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	Non	<b>Oui</b>
Lait ou produits laitiers (inclus le lactose)	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
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 Luxe 700786****ATTESTATION D'ORIGINE - NON OGM**

Les ingrédients employés aujourd'hui pour la production de notre référence : F700786-02P 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 Luxe 700786**

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 Luxe 700786**

**DESCRIPTION**

700786 is a premix

in powder form. The color may vary slightly in different batches.

Level of use : 15 % 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).

**INGREDIENTS**

- Sugar
- Dextrose
- EMULSIFIER : Mono and diglycerides of fatty acids, Sodium stearoyl lactylate
- Wheat gluten
- Beurre en poudre (75% m.g.)
- Fermented wheat flour
- Whey powder
- Turmeric
- 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.*

**TYPICAL NUTRITIONAL VALUES**

For 100g of product

Energy	1895 kJ
	450 kcal
Fat	15.10 g
(with : saturates)	12.08 g
Carbohydrate	70.00 g
(with : Sugars)	65.50 g
Fibre	0.70 g
Protein	9.50 g
Sodium	0.21 g

**TYPICAL MICROBIOLOGICAL ANALYSIS**

Target

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

**TYPICAL CHEMICAL ANALYSIS**

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

**ALLERGENS**

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

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



**REGULATORY ASPECT**

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

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 Luxe 700786

### According to European and French regulations about allergens

MAINS ALLERGENS (1)	Contains	May contain
Cereals containing gluten and products thereof	<b>Yes</b>	<b>Yes</b>
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	No	<b>Yes</b>
Milk and products thereof (including lactose)	<b>Yes</b>	<b>Yes</b>
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 <sub>2</sub> )	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 Luxe 700786****ORIGIN - NO GMO ATTESTATION**

We hereby certify that ingredients used in the production of the reference : F700786-02P 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 Luxe 700786**

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.*

