
	MANAGEMENT DE LA QUALITE		FTC-250071-vers2
	FICHE TECHNIQUE BISCUIT APERO-Moutarde à l'ancienne Emballage doypack		Site : Ensisheim
	Edition : 17/04/2023	Révision : 23/05/2024	Page : 1 sur 6

REFERENCE / REFERENCE	CODE NOMENCLATURE DOUANIERE / CUSTOM CODE	MARQUE / BRAND
250071	19059055	

Produit / Product

Visuel produit* / Visual product *



*photo non contractuelle / * Non-binding picture

Composition / Composition


Biscuits salés goût moutarde à l'ancienne

Ingrédients : farine de blé (**gluten**) (UE), beurre (**lait**) (UE), fécule de pomme de terre, sirop de glucose (**sulfites**), blanc d'**œufs**, sucre, huiles végétales : colza, tournesol ; vinaigre, arôme naturel de **moutarde** avec d'autres arômes naturels (**lait**), sel, graines de **moutarde** (0,5%), épice : poivre noir. Peut contenir des traces de **soja** et de **fruits à coque**.

Salty biscuits with mustard taste

*Ingredients : wheat flour (**gluten**) (EU), butter (**milk**) (EU), potato starch, glucose syrup (**sulphites**), **egg** white, sugar, vegetable oils: rapeseed sunflower; vinegar, natural **mustard** flavour with other natural flavours (**milk**), salt, **mustard** seeds (0,5%), spice: black pepper. May contain traces of **soya** and **nuts**.*


Rédigé par :	Vérifié par :	Approuvé par :
Emilie MONCHAL	Ellora GANGLOFF	Ellora GANGLOFF

	MANAGEMENT DE LA QUALITE		FTC-250071-vers2
	FICHE TECHNIQUE BISCUIT APERO-Moutarde à l'ancienne Emballage doypack		Site : Ensisheim
	Edition : 17/04/2023	Révision : 23/05/2024	Page : 2 sur 6

Valeurs nutritionnelles / *Nutrition facts*

Valeurs nutritionnelles pour 100g Nutritional values per 100g	
Energie <i>Energy</i>	1646kJ / 396kcal
Matières grasses <i>Fat materials</i>	19.8g
dont acides gras saturés <i>of which saturates</i>	11.7g
Glucides <i>Carbohydrates</i>	49.9g
dont sucres <i>of which sugar</i>	6.6g
Protéines <i>Protein</i>	6.2g
Sel <i>Salt</i>	1.013g


Rédigé par :	Vérifié par :	Approuvé par :
Emilie MONCHAL	Ellora GANGLOFF	Ellora GANGLOFF

	MANAGEMENT DE LA QUALITE		FTC-250071-vers2
	FICHE TECHNIQUE BISCUIT APERO-Moutarde à l'ancienne Emballage doypack		Site : Ensisheim
	Edition : 17/04/2023	Révision : 23/05/2024	Page : 3 sur 6

Allergènes / Allergens

	<u>Présent dans les ingrédients / Present in the ingredient</u>		<u>Présent sur la même ligne de fabrication / Present in the production line</u>		<u>Présent sur le site de production / Present in the production site</u>		<u>Contamination croisée à mentionner sur l'emballage / Cross contamination to mentioned</u>	
	OUI/YES	NON/NO	OUI/YES	NON/NO	OUI/YES	NON/NO	OUI/YES	NON/NO
1. Gluten <i>Gluten</i>	X		X		X			X
2. Crustacés <i>Shellfish</i>		X		X		X		X
3. Œufs <i>Egg</i>	X		X		X			X
4. Poisson <i>Fish</i>		X		X		X		X
5. Arachides <i>Peanut</i>		X		X		X		X
6. Soja <i>Soya</i>		X	X		X		X	
7. Lait <i>Milk</i>	X		X		X			X
8. Fruits à coque / Nuts		X	X		X		X	
9. Céleri <i>Celery</i>		X		X		X		X
10. Moutarde <i>Mustard</i>	X		X		X			X
11. Sésame <i>Sesame</i>		X		X		X		X
12. Sulfites <i>Sulfite:</i> 15mg/kg	X		X		X			X
13. Lupin <i>Lupin</i>		X		X		X		X
14. Mollusques <i>Mollusc</i>		X		X		X		X

Rédigé par :	Vérifié par :	Approuvé par :
Emilie MONCHAL	Ellora GANGLOFF	Ellora GANGLOFF

	MANAGEMENT DE LA QUALITE		FTC-250071-vers2
	FICHE TECHNIQUE BISCUIT APERO-Moutarde à l'ancienne Emballage doypack		Site : Ensisheim
	Edition : 17/04/2023	Révision : 23/05/2024	Page : 4 sur 6

OGM / GMO

L'entreprise atteste que ce produit ne contient pas de matières premières issues d'organisme génétiquement modifié.

Ce produit respecte la réglementation **CE 1829/2009** qui encadre spécifiquement les OGM destinés à l'alimentation ou pouvant entrer dans la composition des produits alimentaires. Et le règlement **CE 1830/2003** concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM.

The company certifies that this product doesn't contain any raw material from a genetically modified organism (GMO). This product complies with EC Regulation 1829/2009 which specifically regulates GMOs intended for food or which may be used in the composition of food products. And EC regulation 1830/2003 on the traceability and labelling of GMOs.


Ionisation / Ionization

L'entreprise atteste que ce produit ne contient pas de matières premières ayant subi des traitements par ionisation.

Les process n'utilisent aucun traitement ionisant sur les produits.

The company certifies that this product does not contain any ionized raw material. Processes do not use ionizing treatments on products.

Rédigé par :	Vérifié par :	Approuvé par :
Emilie MONCHAL	Ellora GANGLOFF	Ellora GANGLOFF

	MANAGEMENT DE LA QUALITE		FTC-250071-vers2
	FICHE TECHNIQUE BISCUIT APERO-Moutarde à l'ancienne Emballage doypack		Site : Ensisheim
	Edition : 17/04/2023	Révision : 23/05/2024	Page : 5 sur 6

Logistique / Logistic

ARTICLE / PRODUCT	CARTON / BOX	PALETTE / PALLET
3279130922583	3279130950333	3279130931424

Type de carton : DISPLAY HANSI
PCB : 30




	UVC / PRODUCT	CARTON / BOX	PALETTE / PALLET
Longueur*largeur*hauteur (mm) <i>Length*Width*Height (mm)</i>	152*67*200	590*390*260	1200*800*1970
POIDS NET (Kg) <i>Net weight (kg)</i>	0.15	4.5	126
POIDS BRUT (Kg) <i>Gross weight (kg)</i>	0.16	5.480	168
NOMBRE PAR COUCHE <i>Number per layer</i>	120	4	⊗
NOMBRE COUCHES <i>Number of layers</i>	⊗	⊗	7
NOMBRE PAR PALETTE <i>Number per pallet</i>	840	28	⊗

DDM / BBE

DDM / BBE		DDM A RECEPTION / BBE UN RECEPTION	
365	Jours / Day	182	Jours / Day

Rédigé par : Emilie MONCHAL	Vérifié par : Ellora GANGLOFF	Approuvé par : Ellora GANGLOFF
--------------------------------	----------------------------------	-----------------------------------

	MANAGEMENT DE LA QUALITE		FTC-250071-vers2
	FICHE TECHNIQUE BISCUIT APERO-Moutarde à l'ancienne Emballage doypack		Site : Ensisheim
	Edition : 17/04/2023	Révision : 23/05/2024	Page : 6 sur 6

Conditions de conservation après ouverture / *Storage condition after opening*

Avant ouverture : Tenir au sec à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
Après ouverture : bien refermer le sachet.

*Storage advice: Before opening: Keep dry away from heat and humidity.
After opening: close the bag tightly.*

Organoleptiques / *Organoleptic*

Aspect et Texture : Sablé friable à la moutarde et aux graines de moutarde
Couleur : Jaune clair
Odeur et goût : Moutarde

*Appearance and Texture: Crumbled shortbread mustard and mustard seed
Colour: Light yellow
Smell and taste: Mustard*

Plan de contrôle / *Control plan*

Un plan de contrôle périodique a été établi et reprend les types d'analyses suivantes :

- Microbiologique : Critère microbiologique applicable depuis 2015 – 7.2 Pâtisserie cuite
- Contaminants : pesticides, métaux lourds, OGM, ...
- Authenticité

A periodic monitoring plan has been developed and includes the following types of analyses:

- *Microbiology: Microbiological criterion applicable since 2015 - 7.2 Cooked pastry*
- *Contaminants: pesticides, heavy metals, GMO, ...*
- *Authenticity*

Rédigé par :	Vérifié par :	Approuvé par :
Emilie MONCHAL	Ellora GANGLOFF	Ellora GANGLOFF