

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

Valeurs nutritionnelles / *Nutrition facts*

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

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

	MANAGEMENT DE LA QUALITE		FTC-250071-vers2
	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>BISCUIT APERO-Moutarde à l'ancienne</b> <b>Emballage doypack</b>		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
	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>BISCUIT APERO-Moutarde à l'ancienne</b> <b>Emballage doypack</b>		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
	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>BISCUIT APERO-Moutarde à l'ancienne</b> <b>Emballage doypack</b>		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
<b>Longueur*largeur*hauteur (mm)</b> <i>Length*Width*Height (mm)</i>	<b>152*67*200</b>	<b>590*390*260</b>	<b>1200*800*1970</b>
<b>POIDS NET (Kg)</b> <i>Net weight (kg)</i>	<b>0.15</b>	<b>4.5</b>	<b>126</b>
<b>POIDS BRUT (Kg)</b> <i>Gross weight (kg)</i>	<b>0.16</b>	<b>5.480</b>	<b>168</b>
<b>NOMBRE PAR COUCHE</b> <i>Number per layer</i>	<b>120</b>	<b>4</b>	⊗
<b>NOMBRE COUCHES</b> <i>Number of layers</i>	⊗	⊗	<b>7</b>
<b>NOMBRE PAR PALETTE</b> <i>Number per pallet</i>	<b>840</b>	<b>28</b>	⊗

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
	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>BISCUIT APERO-Moutarde à l'ancienne</b> <b>Emballage doypack</b>		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