Brioche à tête 45g

Produit de viennoiserie fabriqué en France

Fabriqué à :

- [ ] (L ou C) 6 rue de l'Océan - ZA Sud des Achards - CS60014 - 85150 LES ACHARDS
- [ ] (S) ZA des Hautes Choux - 57255 STE MARIE AUX CHÊNES
- [ ] (B) Parc d'Activité La Sablonnière - 89400 BASSOU
- [x] (P) 35 allée de Savoie - CS 80076 - 26301 BOURG DE PEAGE Cedex

Code emballeur : 85152B - 85152E - 57620 A - 89029A -26057H
Code de traçabilité : Lettre site (.) ligne (..), année (..), quantième (...), N° emballeuse(...), Lettre calendaire (.), heure(..), minute(..)

Conservation :

► Produit frais : A conserver à température ambiante dans un endroit sec. Bien refermer le sachet après ouverture.
► Produit congelé : Stockage et transport à -18°C puis à conserver dans un endroit frais et sec après décongélation.

Etiquetage :

Brioche au beurre

Ingrédients : Farine de **blé**, **oeuf** entier frais, sucre, **beurre** concentré 10%, arômes naturels (contient alcool), poudre de **lait** entier, levure, sel, protéine de pois, **gluten de blé**, farine de **seigle** malté toasté, farine de riz, sirop de glucose, levure désactivée, colorant (bêta-carotène).

Traces éventuelles de : Fruits à coque

Les informations en gras sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes

Ingrédients spécifiques :

► Œufs : Cage ► Chocolat : N/A ► RSPO : N/A

Origine ingrédient primaire : Farine de blé origine France
Beurre concentré transformé en UE

Ce produit est non concerné par l'étiquetage OGM et n'a pas subi de traitement ionisant.

Ce produit convient au régime : [x] végétarien [ ] vegan

Respecte la directive 2000/13/CE consolidée et le Réglement 1334/2008
Allergène : respecte les directives européennes 2003/89/CE, annexe III bis, et 2006/142/CE

Informations nutritionnelles

Valeurs moyennes obtenues par calcul ou analyses internes

	Pour 100g	Pour une portion de 45g	Unité	GDA en % pour 1 portion*
Energie	1500	675	kJ	
	357	161	kcal	8
Matières grasses	13	5,9	g	8
dont acides gras saturés	7,5	3,4	g	17
dont acides gras monoinsaturés	2,9	1,3	g	
dont acides gras polyinsaturés	0,8	0,4	g	
Glucides	51	23	g	9
Dont sucres totaux	12	5,4	g	6
Fibres totales	2,0	0,9	g	4
Protéines	8,0	3,6	g	7
Sodium	0,38	0,17	g	7
Sel	0,96	0,43	g	7

NUTRI-SCORE A B C D E

* % de l'apport journalier (2000 kcal)
1 portion correspond à 1 brioche à tête
Ce produit contient 6 portions

Selon le Règlement 1169/2011 et le Guide de la Direction générale de la Santé

Critères de sécurité et d'hygiène

Microorganismes	Limites	Méthode d'analyse de référence
Levures	*500*	*NF V 08-036*
Moisissures	*500*	*NF V 08-036*
Flore Aérobie 30°C	*10000*	*NF EN ISO 4833-1*
Salmonelle	*Abs/25g*	*BKR 23/07-10/11*
Bacillus céréus	*10*	*NF ISO 7932*
E. Coli	*10*	*ISO 16649-2*
Staphylocoques coagulases 37°C	*Abs*	*NF EN ISO 6888-3*
Listéria	Abs/25g	BKR 23/02-11/02

Critères de sécurité et d'hygiène (en application des règlements (CE) N°1441/2007 modifiant le R2073/2005, conforme aux critères FCD V2023

Date :
Nom du Signataire :
Signature :

Cachet de l'entreprise :

Édité le 11/10/2024
Service Qualité