



BRIOCHE BAGEL 75G

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
☐	(P) 35 allée de Savoie - CS 80076 - 26301 BOURG DE PEAGE Cedex

Code emballer : 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 à garnir

Ingrédients : Farine de **blé**, eau, huile de colza, sucre, **œuf** entier frais, sirop de sucre inverti, **beurre**, sel, levure, poudre de **lait** entier, arôme naturel (contient alcool), **gluten de blé**, farine de **seigle** malté toasté, protéine de **lait**, levure désactivée, colorant (bêta-carotène).

Traces éventuelles de : Sésame

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 UE

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

Ce produit convient au régime : ☒ végétarien ☐ vegan

Respecte la directive 2000/13/CE consolidée et le Règlement 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 75g	Unité	GDA en % pour 1 portion*
Energie	1423	1067	kJ	
	338	253	kcal	13
Matières grasses	9,5	7,1	g	10
dont acides gras saturés	2,0	1,5	g	8
dont acides gras monoinsaturés	4,2	3,2	g	
dont acides gras polyinsaturés	1,9	1,4	g	
Glucides	53	40	g	15
Dont sucres totaux	12	9,0	g	10
Fibres totales	2,2	1,7	g	7
Protéines	9,0	6,8	g	14
Sodium	0,55	0,41	g	17
Sel	1,4	1,1	g	18



* % de l'apport journalier (2000 kcal)

1 portion correspond à 1 bagel

Ce produit contient 4 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
Flora 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 03/10/2024
Service Qualité