

SPECIFICATION PRODUIT FINI / PRODUCT SPECIFICATION		
	Pain croustillant "Teff" / crisp bread "Teff"	Poids net / Net weight :
		200 g

Date : 18.01.2017

Nos produits sont issus du savoir-faire boulanger transmis de père en fils au sein de la famille CORNU.

Ils sont tous fabriqués à partir d'ingrédients garantis sans OGM et non ionisés.

Our products are issued from know-how of the baker which is passed from father to son in the Cornu family.

They are all made from ingredients which are guaranteed GMO-free and non-irradiated. Only unhydrogenated fats are used.

LISTE D'INGRÉDIENTS / INGREDIENTS LIST

Remarque : les mots en majuscule ci-dessous sont des allergènes listés dans l'annexe II du règlement UE 1169/2011. Ces allergènes doivent être mis en évidence par une impression qui les distingue clairement du reste de la liste d'ingrédients, par exemple au moyen du corps de caractère, du style de caractère ou de la couleur du fond.

Remark : The words in capital letters below are allergens listed in annexe II of R UE 1169/2011. Allergens shall be emphasised through a typeset that clearly distinguishes it from the rest of the list of ingredients, for example by means of the font, style or background colour.

amidon de pomme de terre, farine de teff (20%), semoule de maïs, semoule de riz, huile de tournesol, fibres de canne à sucre, dextrose, sucre inverti, levure, farine de tournesol, amidon de maïs, levain de riz en poudre, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), sel, épaississant (gomme de guar).

potato starch, teff flour (20%), corn semolina, rice semolina, sunflower oil, sugar cane fiber, dextrose, inverted sugar, yeast, sunflower flour, corn starch, rice sourdough powder, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), salt, thickener (guar gum).

ALLERGÈNES / ALLERGEN INFORMATION

Allergènes présents intentionnellement Deliberate presence* (Contains)	Aucun None
Allergènes présents non intentionnellement Fortuitous presence** (May contain traces)	Sésame Sesame

SPECIFICATION PRODUIT FINI / PRODUCT SPECIFICATION		
	Pain croustillant "Teff" / crisp bread "Teff"	Poids net / Net weight :
	Pain croustillant sans gluten à la farine de teff Gluten free crisp bread with teff flour	200 g

Date : 18.01.2017

CRITERES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC PROPERTIES

ASPECT / COULEUR ASPECT / COLOUR	Pain croustillant brun-doré Golden-brown crisp bread
TEXTURE	Croustillante Crispy
ODEUR / ODOUR	Teff
GOÛT / FLAVOUR	Teff et levain de riz Teff and rice sourdough

VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES MOYENNES / ENERGY AND NUTRITIONAL VALUES (AVERAGE)

Valeurs nutritionnelles moyennes Average values	Pour 100 g Per 100 g	Portion (g) : 20 Portion (g) :		AR* / RI*
		-	% AR* / RI*	
Valeur énergétique (kJ) / Energy (kJ)	1407	281	3%	8400
Valeur énergétique (kcal) / Energy (kcal)	334	67	3%	2000
Matières grasses (g) / Fat	6.5	1.3	2%	70
dont acides gras saturés (g) / of which saturates	0.9	0.2	1%	20
Glucides (g) / Carbohydrates	60	12	5%	260
dont sucres (g) / of which sugars	7.0	1.4	2%	90
Fibres alimentaires (g) / Fibre	9.8	2.0	-	-
Protéines (g) / Proteins	4.0	0.8	2%	50
Sodium (g)	0.5	0.1	-	-
Sel (g) / Salt	1.4	0.3	5%	6

* % AR Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal) (calculés à partir des apports de références définis dans le règlement UE 1169/2011). / * % RI : reference Intake of an average adult (8400 kJ / 2000 kcal) (calculated from recommandati

Les tolérances préconisées par le Guide de la CE, déc 2012 sont applicables. / Tolerances recommended by EC guidance from dec.2012 are applicable.

La taille de la portion est donnée à titre indicatif. / The serving portion is given as an indication. An other portion size can be define.

SPECIFICATION PRODUIT FINI / <i>PRODUCT SPECIFICATION</i>		
	Pain croustillant "Teff" / crisp bread "Teff"	Poids net / Net weight :
		200 g

Date : 18.01.2017

CRITERES MICROBIOLOGIQUES / *MICROBIOLOGICAL STANDARDS*

Flore totale / <i>Total germs</i>	< 1000000 ufc / g
Enterobacteriaceae	< 100 ufc / g
Bacillus cereus	< 1000 ufc / g
Staphylococcus coagulase +	< 100 ufc / g

Selon réglementation suisse Ohyg 817.024.1 / *According to swiss regulation Ohyg 817.024.1*

EMBALLAGE / *PACKAGING*

Les emballages en contact direct avec le produit sont garantis aptes au contact alimentaire par nos fournisseurs. /
Packagings which are in direct contact with the product are guaranteed suitable for food contact by our suppliers.

Emballage / <i>Packaging</i>	Matériau / <i>Material</i>
Barquette / <i>Tray</i>	N/A
Film	Film blanc / <i>white film</i>
Boîte / <i>Box</i>	Boîte carton imprimée / <i>printed carton box</i>
Regroupement / <i>Case</i>	Carton

CONSERVATION / *PRESERVATION*

Date limite d'utilisation optimale : 9 (to be mois à partir de la date de conditionnement.
Best before date : confirmed) months after conditioning.

A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur. / *Store in a cool and dry place.*

Après ouverture, conserver dans un emballage fermé hermétiquement, à l'abri de la lumière.

After opening, store in an airtight package, protected from light.

SIGNATURE

ROLAND MURTEN AG
JK