

	SPECIFICATION PRODUIT FINI / PRODUCT SPECIFICATION	
	Twist Sel des Alpes - Recette au beurre <i>Biscuit feuilleté au beurre et au sel des Alpes / Puff pastry biscuit with butter and Alpine salt</i>	Poids net / Net weight : 100 g

Date : 03.02.2017

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.

ORIGINE / ORIGIN

Fabriqué par : / Produced by :
CORNU SA - Boulangerie Fine
Le Moulin
1424 CHAMPAGNE
SUISSE

Pays d'origine : / Country of origin :
SUISSE
SWITZERLAND

Tel : (41) 24 436 15 42

Fax : (41) 24 436 12 43

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.

Farine de BLE (GLUTEN), BEURRE (31 %) (LAIT), LAIT écrémé en poudre, sel (1,7 %), levure, sucre, farine de malt d'ORGE (GLUTEN).

WHEAT flour (GLUTEN), BUTTER (31 %) (MILK), skimmed MILK powder, salt (1,7 %), yeast, sugar, BARLEY malt flour (GLUTEN).

ALLERGÈNES / ALLERGEN INFORMATION

Allergènes présents intentionnellement <i>Deliberate presence* (Contains)</i>	Gluten, lait Gluten, milk
Allergènes présents non intentionnellement <i>Fortuitous presence** (May contain traces)</i>	Aucun selon nos connaissances actuelles None according to our current knowledge

CRITERES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC PROPERTIES

ASPECT / COULEUR <i>ASPECT / COLOUR</i>	Flûte feuilletée torsadée, dorée Golden brown puff pastry mini twist
TEXTURE	Croustillante / Crispy
ODEUR / ODOUR	Typique de produits de boulangerie au beurre / Typical of bakery product with butter
GOÛT / FLAVOUR	Sel, beurre / Salt, butter

	SPECIFICATION PRODUIT FINI / PRODUCT SPECIFICATION	
	Twist Sel des Alpes - Recette au beurre <i>Biscuit feuilleté au beurre et au sel des Alpes / Puff pastry biscuit with butter and Alpine salt</i>	Poids net / Net weight : 100 g

Date : 03.02.2017

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

Valeurs nutritionnelles moyennes théoriques <i>Average values</i>	Pour 100 g <i>Per 100 g</i>
Valeur énergétique (kJ) / Energy (kJ)	2068
Valeur énergétique (kcal) / Energy (kcal)	494
Matières grasses (g) / Fat	24
dont acides gras saturés (g) / of which saturates	16.0
Glucides (g) / Carbohydrates	56
dont sucres (g) / of which sugars	5.0
Fibres alimentaires (g) / Fibre	3.0
Protéines (g) / Proteins	12
Sel (g) / Salt	1.8

* % 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 recommendations given by R EU
Les tolérances préconisées par l'ANIA sont applicables à ces valeurs. / *Tolerances recommended by ANIA 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.*

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>	Barquette plastique / <i>Plastic tray</i>
Film	Film métallisé imprimé / <i>Printed foil</i>
Boîte / <i>Box</i>	-
Regroupement / <i>Case</i>	Carton

CONSERVATION / PRESERVATION

Date limite d'utilisation optimale : **9** mois à partir de la date de conditionnement
Best before date : 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

CORNU SA - Boulangerie Fine
LD