

| SPECIFICATION PRODUIT FINI / <i>PRODUCT SPECIFICATION</i>                         |                                                                   |                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
|  | <b>Twist Excellence Olives</b>                                    | Poids net / <i>Net weight</i> : |
|                                                                                   |                                                                   | 100 g                           |
|                                                                                   | Biscuits feuilletés aux olives / Puff pastry biscuits with olives |                                 |

Date : 12.03.2019

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 :**

**ROLAND MURTEN AG**

Freiburgstrasse 49

3280 MORAT

SUISSE

**Pays d'origine : / Country of origin :**

SUISSE

SWITZERLAND

## 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)(86%), purée d'olives [olives vertes (13,9%), olives noires (0,8%), sel, câpres, huile de tournesol, ail, basilic, poivre noir, origan, fenouil], BEURRE (LAIT)(11%), levure, huile d'olive (3%), LAIT écrémé en poudre, sel, extrait de malt d'ORGE (GLUTEN), cacao en poudre, poudre d'acérola sur fécule de manioc.

*WHEAT flour (GLUTEN)(86%), olive paste [green olives (13,9%), black olives (0,8%), salt, capers, sunflower oil, garlic, basil, black pepper, oregano, fennel], BUTTER (MILK)(11%), yeast, olive oil (3%), skimmed MILK powder, salt, BARLEY(GLUTEN) malt extract, cocoa powder, acerola powder on manioc starch.*

## ALLERGÈNES / ALLERGEN INFORMATION

|                                                                                                        |                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Allergènes présents intentionnellement</b><br><b>Deliberate presence*</b> (Contains)                | Gluten, lait                            |
| <b>Allergènes présents non intentionnellement</b><br><b>Fortuitous presence**</b> (May contain traces) | Aucun selon nos connaissances actuelles |

| SPECIFICATION PRODUIT FINI / <i>PRODUCT SPECIFICATION</i>                         |                                                                   |                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
|  | <b>Twist Excellence Olives</b>                                    | Poids net / <i>Net weight</i> : |
|                                                                                   |                                                                   | 100 g                           |
|                                                                                   | Biscuits feuilletés aux olives / Puff pastry biscuits with olives |                                 |

Date : 12.03.2019

### CRITERES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC PROPERTIES

|                                                   |                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ASPECT / COULEUR</b><br><b>ASPECT / COLOUR</b> | Flûtes feuilletées torsadées, pâte feuilletée de couleur dorée avec insertion au centre d'une pâte de couleur verte.<br>Puff pastry twist, golden colour connected with green dough. |
| <b>TEXTURE</b>                                    | Croustillante<br>Crispy                                                                                                                                                              |
| <b>ODEUR / ODOUR</b>                              | Olives, beurre<br>Olives, butter                                                                                                                                                     |
| <b>GOÛT / FLAVOUR</b>                             | Olives, beurre<br>Olives, butter                                                                                                                                                     |

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

|                                                    | Pour 100 g<br>Per 100 g | Portion (g) : 20<br>Portion (g) : |             | AR* / RI* |
|----------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|-------------|-----------|
|                                                    |                         | -                                 | % AR* / RI* |           |
| Valeurs nutritionnelles moyennes<br>Average values |                         |                                   |             |           |
| <b>Valeur énergétique (kJ) / Energy (kJ)</b>       | <b>1960</b>             | <b>392</b>                        | <b>5%</b>   | 8400      |
| <b>Valeur énergétique (kcal) / Energy (kcal)</b>   | <b>470</b>              | <b>93</b>                         | <b>5%</b>   | 2000      |
| <b>Matières grasses (g) / Fat</b>                  | 18,0                    | 3,6                               | 5%          | 70        |
| <b>dont acides gras saturés (g) / of which</b>     | 8,5                     | 1,7                               | 9%          | 20        |
| <b>Glucides (g) / Carbohydrates</b>                | 62                      | 12                                | 5%          | 260       |
| <b>dont sucres (g) / of which sugars</b>           | 3,5                     | 1                                 | 1%          | 90        |
| <b>Fibres alimentaires (g) / Fibre</b>             | 4,6                     | 0,9                               | -           | -         |
| <b>Protéines (g) / Proteins</b>                    | 12                      | 2,4                               | 5%          | 50        |
| <b>Sodium (g)</b>                                  | 1,0                     | 0,2                               | -           | -         |
| <b>Sel (g) / Salt</b>                              | 2,4                     | 0,5                               | 8%          | 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.

### CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL STANDARDS

|                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| Flore totale / Total germs | < 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

| SPECIFICATION PRODUIT FINI / <i>PRODUCT SPECIFICATION</i>                         |                                                                   |                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
|  | <b>Twist Excellence Olives</b>                                    | Poids net / <i>Net weight</i> : |
|                                                                                   |                                                                   | 100 g                           |
|                                                                                   | Biscuits feuilletés aux olives / Puff pastry biscuits with olives |                                 |

Date : 12.03.2019

### 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 métallisé / <i>metal-foil</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 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

ROLAND MURTEN AG  
JD