

	DATE DE MODIFICATION	20/05/2016	
	DATE D'APPLICATION	01/08/2016	
	INDICE	7	
	DENOMINATION	PAIN DE MIE NATURE CROQUE 11 mm	
	CODE RECETTE	2029002965	
MENTIONS LEGALES / LEGAL NOTICES			
Denomination légale / legal name		PAIN DE MIE NATURE / SLICED BREAD PLAIN RECIPE	
LISTE D'INGREDIENTS / INGREDIENT LIST			
Farine de blé 68 %, eau, sel, sucre, arôme (contient alcool), levure, huile de colza, conservateur : propionate de calcium, vinaigre, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, farine de fèves, amidon de blé, gluten de blé, antioxydant : acide ascorbique.			
Peut contenir des traces de soja, lait, fruits à coque, sésame.			
Les ingrédients en gras peuvent causer des réactions chez les personnes allergiques ou intolérantes.			
Wheat flour 68 %, water, salt, sugar, flavouring (contains alcohol), yeast, rapeseed oil, preservative: calcium propionate, vinegar, emulsifier: mono- and diglycerids of fatty acids, bean flour, wheat starch, wheat gluten, antioxidant: ascorbic acid			
May contains traces soybeans, milk, nuts, sesame seeds.			
The emphasized ingredients may cause reactions in allergic or intolerant people.			
BILAN CALORIQUE / CALORIC BALANCE			
Valeurs nutritionnelles moyenne / Nutritional values	pour 100 g / For 100g	1 portion = 2 tranches environ 68 g / 2 slices about 68 g	% des AR*par portion / % Daily Intake per portion
Valeur énergétique/ Energy	1087 kJ / 257 kcal	739 kJ / 174 kcal	9%
Matières grasses / Fat	1,5g	1,0g	1%
dont acide gras saturés / of which saturates	0,4g	0,3g	2%
Glucides / Carbohydrate	51,6g	35,1g	13%
dont sucres / of which sugars	3,0g	2,0g	2%
Fibres alimentaires / Fiber	3,3g	2,2g	/
Protéines / Protein	7,5g	5,1g	10%
Sel / Salt	1,46g	1,00g	17%
*AR= apports de référence pour un adulte type (8400kJ/2000 kcal).			
Ce paquet contient 7 portions.			
CARACTERISTIQUES PRODUIT / PRODUCT CHARACTERISTICS			
POIDS NET / WEIGHT	475	g	
HAUTEUR / HEIGHT	115 +/- 6	mm	
LONGUEUR / LENGTH	156 +/- 6	mm	
LARGEUR / WIDTH	120 +/- 6	mm	
POIDS DE TRANCHES / SLICES WEIGHT	34+/- 5	g	
NOMBRE DE TRANCHES / NUMBER OF SLICES	14	sans entames	
EPAISSEUR DES TRANCHES / THICKNESS SLICE	11 +/- 1,5	mm	
HUMIDITE / HUMIDITY	36,5 +/- 2	%	
DUREE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE / SHELF LIFE	60	jours	

	DATE DE MODIFICATION	20/05/2016	
	DATE D'APPLICATION	01/08/2016	
	INDICE	7	
	DENOMINATION	PAIN DE MIE NATURE CROQUE 11 mm	
	CODE RECETTE	2029002965	

LISTE RECAPITULATIVE DES ALLERGENES CONTENUS DANS LE PRODUIT / ALLERGEN LIST			
	NON	OUI	TRACES POSSIBLES
GLUTEN / GLUTEN	☐	☒	☐
CEREALES / CEREALS	☐	☒	☐
CRUSTACES / CRUSTACEANS	☒	☐	☐
ŒUFS / EGGS	☒	☐	☐
POISSONS / FISH	☒	☐	☐
ARACHIDES / PEANUTS	☒	☐	☐
SOJA / SOYABEANS	☐	☐	☒
LAIT / MILK	☐	☐	☒
FRUITS A COQUE / NUTS	☐	☐	☒
CELERI / CELERY	☒	☐	☐
MOUTARDE / MUSTARD	☒	☐	☐
SESAME / SESAME SEEDS	☐	☐	☒
SULFITES / SULPHUR DIOXIDE >10ppm	☒	☐	☐
LUPIN / LUPIN	☒	☐	☐
MOLLUSQUES / MOLLUSCS	☒	☐	☐

ENGAGEMENT QUALITE BARILLA France <i>La SOCIETE BARILLA France s'engage a l'absence d'ingredient ionise, a l'absence d'OGM conformément a la réglementation 1830/2003 CE et 1829/2003 CE et à la déclaration des allergènes conformément au règlement UE 1169/2011</i>
--