643

| FICHE TECHNIQUE | FT 1.1 |
|---|---|
| **TORTILLAS** | Jan -21 |
| | Page 1/1 |

## PRESENTATION DU PRODUIT

**DESCRIPTION : Tortillas de farine de blé**

**INGREDIENTS :** farine de BLÉ (60%), eau, huiles végétale (palme, colza, en proportion variable), stabilisants : E422, E412 ; gluten de BLÉ, sel, farine de haricot, poudres à lever : E500, E450 ; sucre, sirop de glucose, acidifiant : E296 ; malt (BLÉ, ORGE), émulsifiants : E471 ; conservateurs : E282, E202 ; farine d'AVOINE, levure, agent de traitement de la farine : E920.
Conditionné sous atmosphère protectrice.

**OGM et IONISATION :** non

**DUREE DE VIE :** 7 MOIS

**CONDITIONS DE CONSERVATION :**
Avant ouverture : A conserver à température ambiante
Après ouverture : A consommer dans les 3 jours (max 7°C, dans l'emballage fermé)

**ALLERGENES : CEREALES CONTENANT DU GLUTEN**

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur :** Beige-jaune avec des taches brunes de cuisson
**Goût :** Léger goût de pain
**Odeur :** Léger parfum de pain
**Aspect visuel :** Beige-jaune avec des taches brunes de cuisson ; forme ronde

## INFORMATIONS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

| | |
|---|---|
| **VALEUR ENERGETIQUE (KJ / Kcal)** | 1251 / 297 |
| **LIPIDES (g)** | 6,5 |
| **dont AGS** | 2,9 |
| **GLUCIDES (g)** | 50 |
| **dont sucres (g)** | 2,6 |
| **FIBRES ALIMENTAIRES (g)** | 0 |
| **PROTEINES (g)** | 7,8 |
| **SEL (g)** | 1,5 |

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

| | |
|---|---|
| **Poids (g)** | 1,8 kg e (18 tortillas de 100 ± 2g) |
| **Dimension (cm)** | 30 ± 2 cm |

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| | |
|---|---|
| **Germes totales (30°C)** | < 10 000 UFC/g |
| **Levures et Moisissures** | < 10 000 UFC/g |
| **Escherichia coli** | < 10 UFC/g |
| **Staphylococcus aureus** | < 100 UFC/g |
| **Listeria monocytogenes** | Abs /25g |
| **Salmonella** | Abs /25g |