

	<p style="text-align: center;">FICHE TECHNIQUE MENDIANT</p>	<p>Version : 1 Mise à jour : 01/12/2021 Motif : Walépices Rédigé par : ER</p>
---	---	---

COORDONNÉES ENTREPRISE DE PRODUCTION :

Adresse :	Rue de l'Eperonnerie, 12 4041 MILMORT
Tél. :	04/264.27.05
Fax :	04/264.57.49
Gérant :	ROB Valentin 0496/68.35.63 PIRON Olivier
Service comptable:	compta@walepices.be
Service qualité:	RENARD Elodie quality@walepices.be
Commercial :	ROB Valentin 0496/68.35.63
En cas d'urgence	ROB Valentin 0496/68.35.63

FICHE DE SPECIFICITE

Dénomination de vente :	Mendiant
Famille de produits :	Mélange de fruits secs
Ingrédients :	<ul style="list-style-type: none"> - 36.70% de raisins sultana - 36.70% de raisins blancs - 8.82% de noisettes romaines - 8.82 % d'amandes blanches - 8.82% de cerneaux de noix arlequin
Utilisation attendue :	Mélanges de fruits secs à ajouter dans une préparation alimentaire
Dosage :	Selon la recette
Date de durabilité minimale :	Selon les ddm des matières premières
Conditions de conservation :	Au sec et au frais (max 25°C)
Conditionnement	Sac plastique food-grade Les emballages et conditionnements utilisés respectent les exigences des règlements n° (UE) 10/2011 et 1935/2004.
Objectifs microbiologiques	Germes totaux aérobies: $\leq 10^5$ cfu/g <i>E. Coli</i> : $\leq 10^2$ cfu/g <i>Salmonella spp.</i> : absence dans 25g <i>Staphylococcus aureus</i> : $\leq 10^3$ cfu/g <i>Bacillus cereus</i> : $\leq 10^5$ cfu/g

	<p>FICHE TECHNIQUE</p> <p>MENDIANT</p>	<p>Version : 1 Mise à jour : 01/12/2021 Motif : Walépices Rédigé par : ER</p>
---	--	--

Allergènes :	Fruits à coque, sulfites
OGM	Produit libre d'organisme génétiquement modifié