

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 13/01/2017 15:56Aperçu créé le : 15/09/2021  
15:53

## Table des matières

D : Liste des Allergènes	.....	2
I : Etiquetage	.....	4
I.1 : étui 500 g	.....	4
L : Produits Finis	.....	8
L.1 : muesli croustillant quinoa chocolat	.....	8

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 13/01/2017 15:56

Aperçu créé le : 15/09/2021 15:53

D : Liste des Allergènes

## Liste des Allergènes identifiés dans la recette :muesli croustillant quinoa et chocolat mub 9621

Allergènes	Déclaration	Dans	étiquetage
Amandes (Amygdalus communis L.)	Présents non- intentionnellement	avoine (Présents non-intentionnellement) pépites chocolat bio (Présents non-intentionnellement) avoine (Présents non- intentionnellement)	
Arachides et produits à base d'arachides	Présents non- intentionnellement	pépites chocolat bio (Présents non-intentionnellement)	
Avoine ou hybrides et produits à base de ces céréales	Présent	blé (Présents non-intentionnellement) avoine (Présent) pépites chocolat bio (Présents non- intentionnellement) avoine (Présent)	
Blé ou hybrides et produits à base de ces céréales	Présent	blé (Présent) farine de blé T65 (Présent) avoine (Présents non-intentionnellement) pépites chocolat bio (Présents non-intentionnellement) avoine (Présents non- intentionnellement)	
Céleri et produits à base de céleri	Présents non- intentionnellement	avoine (Présents non-intentionnellement) avoine (Présents non- intentionnellement)	
Epeautre ou hybrides et produits à base de ces céréales	Présents non- intentionnellement	farine de blé T65 (Présents non-intentionnellement) pépites chocolat bio (Présents non-intentionnellement)	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Présents non- intentionnellement	farine de blé T65 (Présents non-intentionnellement) avoine (Présents non- intentionnellement) avoine (Présents non-intentionnellement)	
Kamut ou hybrides et produits à base de ces céréales	Présents non- intentionnellement	farine de blé T65 (Présents non-intentionnellement) pépites chocolat bio (Présents non-intentionnellement)	
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	Présents non- intentionnellement	avoine (Présents non-intentionnellement) pépites chocolat bio (Présents non-intentionnellement) avoine (Présents non- intentionnellement)	
Noisettes (Corylus avellana), et produits à base de noisettes	Présents non- intentionnellement	avoine (Présents non-intentionnellement) pépites chocolat bio (Présents non-intentionnellement) avoine (Présents non- intentionnellement)	
Noix (Juglans regia), et produits à base de noix	Présents non- intentionnellement	pépites chocolat bio (Présents non-intentionnellement)	
Noix de cajou et produits à base de noix de cajou (Anacardium occidentale)	Présents non- intentionnellement	avoine (Présents non-intentionnellement) pépites chocolat bio (Présents non-intentionnellement) avoine (Présents non- intentionnellement)	
Noix de Macadamia et noix du	Présents non- intentionnellement	pépites chocolat bio (Présents non-	

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 13/01/2017 15:56Aperçu créé le : 15/09/2021  
15:53

D : Liste des Allergènes

## Liste des Allergènes identifiés dans la recette :muesli croustillant quinoa et chocolat mub 9621

Allergènes	Déclaration	Dans	étiquetage
Queensland, et produits à base de ces noix (Macadamia ternifolia)		intentionnellement)	
Noix de pécan et produits à base de noix de pécan [Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch]	Présents non- intentionnellement	pépites chocolat bio (Présents non-intentionnellement)	
Noix du Brésil et produits à base de noix du Brésil (Bertholletia excelsa)	Présents non- intentionnellement	pépites chocolat bio (Présents non-intentionnellement)	
Œufs et produits à base d'œufs	Présents non- intentionnellement	pépites chocolat bio (Présents non-intentionnellement)	
Orge ou hybrides, et produits à base de ces céréales	Présents non- intentionnellement	avoine (Présents non-intentionnellement) pépites chocolat bio (Présents non-intentionnellement) avoine (Présents non- intentionnellement)	
Seigle ou hybrides, et produits à base de ces céréales	Présents non- intentionnellement	farine de blé T65 (Présents non-intentionnellement) avoine (Présents non- intentionnellement) pépites chocolat bio (Présents non- intentionnellement) avoine (Présents non- intentionnellement)	
Soja et produits à base de soja	Présents non- intentionnellement	poudre de cacao maigre 10-12% (Présents non- intentionnellement) farine de blé T65 (Présents non-intentionnellement) avoine (Présents non- intentionnellement) pépites chocolat bio (Présents non- intentionnellement) avoine (Présents non- intentionnellement)	

La valeur de la colonne « Déclaration » est reprise de l'onglet « Allergènes » de la MP

**Commentaire(s) - Ingrédients particuliers :** Commentaire de l'onglet ingrédients particuliers du dossier produit avant migration :  
Les ingrédients mentionnés dans la liste des ingrédients en présence non intentionnelle sont soit :

- présents sur la ligne de fabrication d'un produit semi fini
- présents sur notre site de production mais pas nécessairement sur les lignes utilisées à la fabrication du muesli
- présents sur les lignes ou sur le site de nos fournisseurs.

Une étude HACCP réalisée dans nos locaux n'a pas mis en évidence un risque de contamination croisée élevé du produit fini par ces ingrédients

<b>Version : 5</b>	<b>Statut : Signé</b>	<b>Date de changement de Statut : 13/01/2017 15:56</b>	<b>Aperçu créé le : 15/09/2021 15:53</b>
<b>I : Etiquetage</b>		<b>I.1 : étui 500 g</b>	

### Fiche Technique Etiquetage de étui 500 g

<b>Section :</b>	étui 500 g		
<b>Conditionnement concerné :</b>	étui 500 g		
<b>Dénomination commerciale :</b>	muesli croustillant céréales chocolat et quinoa issu de l'agriculture biologique		
<b>Dénomination légale :</b>	muesli croustillant céréales chocolat et quinoa issu de l'agriculture biologique		
<b>Fabriqué en :</b>	N/R		
<b>Ingrédients :</b>	Céréales* 60, 1% (flocons de <b>blé</b> * 22, 5%, riz* 22, 3%, flocons d' <b>avoine</b> * 10%, <b>avoine</b> *, farine de <b>blé</b> *), sucre de canne*, quinoa* 9, 6%, pépites de chocolat* 9% (pâte de cacao*, sucre de canne*, beurre de cacao*, extrait de vanille*), graisse de palme* non hydrogénée, noix de coco* râpée, poudre de cacao* maigre, miel*, caramel* (sucre de canne*, eau), sel de mer. * biologique Peut contenir des traces de produits laitiers, graines de sésame, soja et fruits à coque.		
<b>conditionné sous atmosphère protectrice :</b>	Oui		
<b>Poids variable :</b>	Non		
<b>Poids net :</b>	500 g		
<b>Poids net égoutté :</b>			
<b>Contenance :</b>	<b>Volume net :</b>		
<b>Titre alcoométrique volumique :</b>			
<b>e métrologique :</b>	Oui	<b>application à :</b>	Poids net UVC
<b>Consigne de tri</b>			
<b>DLC ou DLUO / DDM</b>			
<b>Non applicable :</b>	Non		
<b>Localisation :</b>	sur le rabat de l'étui		
<b>Formule légale :</b>	à consommer de préférence avant le		
<b>Expression :</b>	jj/mm/aaaa		
<b>La date de péremption est-elle imprimée sur chaque emballage individuel ? :</b>	N/R		
<b>Numéro de lot</b>			
<b>Localisation :</b>	sur le rabat de l'étui		
<b>Expression :</b>	jj/mm/aaaa		
<b>Estampille(s) sanitaire(s) / localisation :</b>	aucune		
<b>Code(s) Emballeur(s) / localisation :</b>	42 289A : en bas du petit côté droit de l'étui		
<b>Température de conservation et emplacement :</b>	craint la chaleur et l'humidité : milieu petit côté droit de l'étui		
<b>Mentions et logos relatifs à une démarche de certification tierce partie :</b>	produit issu de l'agriculture biologique - logo AB certifié par FR- BIO- 01 agriculture UE/nonUE		
<b>Conseils de conservation :</b>			
<b>Avant ouverture :</b>	craint la chaleur et l'humidité		
<b>Après ouverture :</b>	bien refermer et à consommer dans le mois qui suit l'ouverture		
<b>Conseil de préparation 1/1 :</b>			
<b>Conseils :</b>	Verser 45 g de muesli (3 cuillères à soupe environ) dans un bol, ajouter 125 ml de lait demi-écrémé ou de boisson de riz ou de soja. Ce muesli est aussi délicieux dans un yaourt, du fromage blanc ou une compote.		

### Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
--------------	-----------------	-------------------	-------------

<b>Version : 5</b>	<b>Statut : Signé</b>	<b>Date de changement de Statut : 13/01/2017 15:56</b>	<b>Aperçu créé le : 15/09/2021 15:53</b>
<b>I : Etiquetage</b>		<b>I.1 : étui 500 g</b>	

20161103 BAT C100095_SEPT2016.pdf	Emballage finalisé = BAT	14/11/2016	Murielle Fraisse
--------------------------------------	--------------------------	------------	------------------

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 13/01/2017 15:56Aperçu créé le : 15/09/2021  
15:53

I : Etiquetage

I.1 : étui 500 g

## Nutritionnel de étui 500 g

## Portion 1/2 : ( 100g )

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	1794	1794			
Energie (kcal)		N/R	427	427			
Matières Grasses (g)		N/R	12	12			
Acides gras saturés (g)		N/R	5, 8	5.8			
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	66	66			
Sucres (g)		N/R	15	15			
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	6, 9	6.9			
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	9, 2	9.2			
Sel (g)		N/R	0, 08	0.08			
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrim		N/R					

## Portion 2/2 : ( 45 g de muesli g )

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	807	807			
Energie (kcal)		N/R	192	192			
Matières Grasses (g)		N/R	5, 5	5.5			
Acides gras saturés (g)		N/R	2, 6	2.6			
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 13/01/2017 15:56Aperçu créé le : 15/09/2021  
15:53

I : Etiquetage

I.1 : étui 500 g

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	30	30			
Sucres (g)		N/R	6, 9	6.9			
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	3, 1	3.1			
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	4, 1	4.1			
Sel (g)		N/R	0, 04	0.04			
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

## Vitamines et minéraux étui 500 g

## Portion 1/2 : ( 100g )

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté	Source
Sodium (g)	N/R	0, 03							

## Portion 2/2 : ( 45 g de muesli g )

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté	Source
Sodium (g)	N/R	0, 01							

## Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 13/01/2017 15:56Aperçu créé le : 15/09/2021  
15:53

L : Produits Finis

L.1 : muesli croustillant quinoa chocolat

**Fiche Technique Produit fini de muesli croustillant quinoa chocolat**

Section : muesli croustillant quinoa chocolat

Dénomination commerciale : muesli croustillant quinoa chocolat

Code Interne : MUB 9621

**Conservation de muesli croustillant quinoa chocolat**

Définition du lot : quantité fabriquée par journée de conditionnement : n° de lot = DLUO = date de conditionnement + 12 mois

Conservation:

	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
Durée de vie technique :	<b>18 Mois</b>	Conditionnement	
DLC ou DLUO / DDM :	<b>12 Mois</b>	Conditionnement	DLUO

Conditions de conservation :

Température ambiante? : N/R

**Caractéristiques physico-chimiques de muesli croustillant quinoa chocolat**

Caractéristique : Pesticides

Méthode : hplc

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<b>&lt;= 5 ppb</b>	

Caractéristique : Poids

Méthode : pesée métrologique

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	<b>485 g &lt;=</b>	<b>500 g</b>	<b>&lt;= 515 g</b>	

Caractéristique : nutritionnel (validation mentions d'étiquetage)

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>valeurs analyses nutritionnelles type 2 mentionnées sur étiquetage</b>		<b>cibles plus ou moins 20% si teneur macronutriments &gt; 10g cibles plus ou moins 2% si teneur macronutriments &lt; 10g minéraux : cibles plus ou moins 25%</b>	

**Caractéristiques organoleptiques de muesli croustillant quinoa chocolat**

Type : Aspect

Caractéristique applicable : N/R

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 13/01/2017 15:56Aperçu créé le : 15/09/2021  
15:53

L : Produits Finis

L.1 : muesli croustillant quinoa chocolat

Cible : **mélange de pétales cacaotées, de pépites de chocolat, agglomérats croustillants de céréales au cacao et minibillettes de couleur blond doré**

Non- conformité : **répartition visiblement inégale des différents ingrédients**

**Type : Texture**

Caractéristique applicable : **N/R**

Cible : **pétales et minibillettes croustillantes, agglomérats de céréales croquants**

Non- conformité : **texture molle - perte de croustillance**

**Type : Couleur**

Caractéristique applicable : **N/R**

Cible : **couleur caramel (blond doré) et couleur cacao (brun foncé marron)**

Tolérance : **5 particules noires (trop cuites) par paquet**

Non- conformité : **présence de particules noires en proportion supérieure à la tolérance**

**Type : Goût**

Caractéristique applicable : **N/R**

Cible : **sucré, chocolat, céréales, quinoa**

Non- conformité : **goût étranger**

**Type : Odeur**

Caractéristique applicable : **N/R**

Cible : **chocolat - céréales - sucre**

Non- conformité : **odeur étrangère**

### Caractéristiques microbiologiques de muesli croustillant quinoa chocolat

**Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) :** N/R

**Caractéristique : Flore aérobie mésophile totale à 30°C / 500 g**

Caractéristique applicable : **N/R**

Méthode : **V 08 051 02/99**

Cible	Tolérance	Non- conformité
<b>300 000</b>	<b>&gt; 500 000</b>	<b>&gt; 1 000 000</b>

**Caractéristique : Coliformes totaux à 30°C / 500 g**

Caractéristique applicable : **N/R**

Méthode : **V 08 050 02/99**

Cible	Tolérance	Non- conformité
<b>100</b>	<b>&gt; 100</b>	<b>&gt; 1 000</b>

**Caractéristique : Coliformes thermotolérants à 44°C / 500 g**

Caractéristique applicable : **N/R**

Méthode : **V 08 060 01/96**

Cible	Tolérance	Non- conformité
<b>10</b>	<b>&gt; 10</b>	<b>&gt; 100</b>

**Caractéristique : Staphylococcus aureus à 37°C / 500 g**

Caractéristique applicable : **N/R**

Version : 5	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 13/01/2017 15:56	Aperçu créé le : 15/09/2021 15:53
L : Produits Finis		L.1 : muesli croustillant quinoa chocolat	

Méthode : <b>V 08 057 111/94</b>		
Cible	Tolérance	Non- conformité
<b>absence dans 1 g</b>		<b>&gt; 10</b>
<b>Caractéristique : Salmonella / 500 g</b>		
Caractéristique applicable : <b>N/R</b>		
Méthode : <b>MAS 17/1 03/98</b>		
Cible	Tolérance	Non- conformité
<b>absence dans 25 g</b>		<b>présence dans 25 g</b>
<b>Caractéristique : Levures à 20-25°C / 500 g</b>		
Caractéristique applicable : <b>N/R</b>		
Méthode : <b>V 08 059 11/95</b>		
Cible	Tolérance	Non- conformité
<b>5 000</b>	<b>&gt; 10 000</b>	<b>&gt; 100 000</b>
<b>Caractéristique : Moisissures à 20-25°C / 500 g</b>		
Caractéristique applicable : <b>N/R</b>		
Méthode : <b>V 08 059 11/95</b>		
Cible	Tolérance	Non- conformité
<b>5 000</b>	<b>&gt; 10 000</b>	<b>&gt; 100 000</b>

**Commentaire(s) - Caractéristiques :**

cible flore totale inférieur à 100 000  
nous n'analysons pas staph aureus mais staphylocoques à coagulase positive, cible inférieur à 100, NC si supérieur à 1 000  
levures moisissures : cible inférieur à 1 000, tolérance inférieur à 10 000, NC si supérieur à 10 000

Conservation d'échantillons de muesli croustillant quinoa chocolat	
Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	1 étui
Durée :	la DLUO
Lieu :	endroit sec et frais à l'abri de la lumière