

SOCIETE INTERDIS SNC / BISCUITERIE DE L'ABBAYE / SABLES NORMAND RDF			
Version : 5	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 06/07/2020 13:56	Aperçu créé le : 05/05/2021 17:43
Table des matières			

D : Liste des Allergènes	2
E : Recettes	3
E.1 : Tableau de composition MP	3
E.2 : Synthèse des ingrédients	5
E.3 : Classification et noms de référence	6
L : Produits Finis	7
L.1 : Biscuits sablés de Normandie	7
Reflets de France	

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 06/07/2020 13:56

Aperçu créé le : 05/05/2021 17:43

D : Liste des Allergènes

Liste des Allergènes identifiés dans la recette :Recette

Allergènes	Déclaration	Dans	étiquetage
Amandes (Amygdalus communis L.)	Présents non- intentionnellement		
Arachides et produits à base d'arachides	Présents non- intentionnellement		
Avoine ou hybrides et produits à base de ces céréales	Présents non- intentionnellement		
Blé ou hybrides et produits à base de ces céréales	Présent	Farine de blé T55 (Présent)	
Epeautre ou hybrides et produits à base de ces céréales	Présents non- intentionnellement		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Présents non- intentionnellement		
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	Présent	Beurre (Présent) lait écrémé en poudre (Présent)	
Noisettes (Corylus avellana), et produits à base de noisettes	Présents non- intentionnellement		
Noix de cajou et produits à base de noix de cajou (Anacardium occidentale)	Présents non- intentionnellement		
Noix de pécan et produits à base de noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch]	Présents non- intentionnellement		
Œufs et produits à base d'œufs	Présent	Oeuf jaune en poudre (Présent) œufs entiers en poudre (Présent)	
Seigle ou hybrides, et produits à base de ces céréales	Présents non- intentionnellement		
Soja et produits à base de soja	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 :
 Le sésame est indiqué à "graines de sésame"
 Concernant le risque de cross contact "arachide" : nous vous informons qu'il existe un risque de présence fortuite secondaire. La décision de l'étiqueter ou non revient à Carrefour.

Pièces jointes - Ingrédients particuliers

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Page 15 du Cahier des charges papier - allergènes non intentionnels.doc	Autres [CDC]	19/11/2014	Benedicte Arsene

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 06/07/2020
13:56

Aperçu créé le : 05/05/2021 17:43

E : Recettes

E.1 : Tableau de composition MP

% de MP issues de l'Agriculture Biologique dans la recette : 0%

Tableau de composition matières premières : Recette														
Nom Typographies utilisées : <u>Recette</u> , Synthèse, Matière première, <u>Matière première composite</u> , Composant	N° de spécification - Code interne	Etat / Source / Espèce / Variété	Informations amont MP (6)	Fournisseur(s)	% à la mise en oeuvre dans la recette	Quantité à la mise en oeuvre	% dans le niveau hiérarchique supérieur	% après transfor- mation	Quantité après transfor- mation	Agriculture Biologique (1)	OGM (2)	IOGM (3)	I (4)	A (5)
<u>Recette</u>														
% de produit recyclé autorisé : 0														
Farine de blé T55		poudre / Végétal / blé /	Fab :FRANCE Ori :FRANCE	Minoterie Bois Olives	46, 67		46, 67	54.1		N/R	Non	Non	Non	Oui
Beurre		solide / Animal / vache /	Fab :FRANCE Ori :UE	Lactinov	23, 33		23, 33	27.1		N/R	Non	Non	Non	Oui
sucré blanc de betterave		solide / Végétal / betterave à sucré / /	Fab :FRANCE Ori :FRANCE	Saint Louis Sucre	16, 8		16, 8	19.5		N/R	Non	Non	Non	Non
sucré roux de canne		solide / Végétal / canne à sucre / /	Fab :FRANCE Ori :RÉUNION - GUADELOUPE	Loiret & Haentjens	5, 91		5, 91	6.9		N/R	Non	Non	Non	Non
Eau		/ Minéral / /		Eau du réseau	4, 98		4, 98	3, 2		N/R	Non	Non	Non	Non
Oeuf jaune en poudre		poudre / Animal / poule /	Fab :FRANCE Ori :FRANCE	Igréca	1, 56		1, 56	1.8		N/R	Non	Non	Non	Oui
Sel marin		solide / Minéral / /	Fab :FRANCE Ori :FRANCE	Salines de Guérande	0, 28		0, 28	0.32		N/R	Non	Non	Non	Non
<u>dorure</u>					0, 47		0, 47	0, 54						
Eau		/ Minéral / /	Fab :FRANCE Ori :FRANCE	Réseau	0, 41219		87, 7			N/R	Non	Non	Non	Non
oeufs entiers en poudre		/ Animal / poule /	Fab :FRANCE Ori :FRANCE	Igreca	0, 02726		5, 8	0, 03		N/R	Non	Non	Non	Oui
lait écrémé en poudre		poudre / Animal / vache /	Fab :FRANCE Ori :FRANCE	EPI INGREDIENT	0, 02068		4, 4	0, 03		N/R	Non	Non	Non	Oui
sucré blanc de betterave		solide / Végétal / betterave à sucré / /	Fab :FRANCE Ori :FRANCE	Saint Louis Sucre	0, 0094		2	0, 02		N/R	Non	Non	Non	Non

SOCIETE INTERDIS SNC / BISCUITERIE DE L'ABBAYE / SABLES NORMAND RDF			
Version : 5	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 06/07/2020 13:56	Aperçu créé le : 05/05/2021 17:43
E : Recettes		E.1 : Tableau de composition MP	

Tableau de composition matières premières : Recette														
Nom Typographies utilisées : <u>Recette</u> , <i>Synthèse</i> , Matière première, <i>Matière première composite</i> , Composant	N° de spécification - Code interne	Etat / Source / Espèce / Variété	Informations amont MP (6)	Fournisseur(s)	% à la mise en oeuvre dans la recette	Quantité à la mise en oeuvre	% dans le niveau hiérarchique supérieur	% après transfor- mation	Quantité après transfor- mation	Agriculture Biologique (1)	OGM (2)	IOGM (3)	I (4)	A (5)
Total recette					100 %									
(1) Bio = MP issues de l'Agriculture Biologique (2) OGM = Matière Première ou Composant avec OGM ou à risque OGM. (3) IOGM = Matière Première ou Composant potentiellement issu d'OGM. (4) I = Ionisé. (5) A = Allergènes. Contenu des colonnes : N/R = non renseigné - N/A = non applicable - O = Oui - N = Non														
(6) Fab : Pays / Zones d'implantation des sites de production du fournisseur de la matière première ou du composant - Ori : Pays / Zones d'origine de la matière première - Int : Pays / Zones d'origine interdits pour la matière première														

Commentaire(s) - Recette:

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 06/07/2020
13:56

Aperçu créé le : 05/05/2021 17:43

E : Recettes

E.2 : Synthèse des ingrédients

Ingrédients pris en compte dans la recette : Recette

Désignation légale de la MP ou du composant	% à la mise en œuvre dans la recette
Farine de blé T55	46, 67
Beurre	23, 33
sucré blanc de betterave	16, 8094
sucré roux de canne	5, 91
Eau	5, 39219
Oeuf jaune en poudre	1, 56
Sel marin	0, 28
oeufs entiers en poudre	0, 02726
lait écrémé en poudre	0, 02068
total :	99, 99953

Ingrédients non pris en compte dans la recette : Recette

Désignation légale de la MP ou du composant

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 06/07/2020
13:56

Aperçu créé le : 05/05/2021 17:43

E : Recettes

E.3 : Classification et noms de référence

Classification et noms de référence			
Désignation légale de la MP ou du composant	Classification	Matière Première Simple	Matière Première Composite
Farine de blé T55			
Beurre	Animal > Mammifères > Bovin [Bos] > Lait	Beurre [Bos]	
sucre blanc de betterave			
sucre roux de canne			
Eau			
Oeuf jaune en poudre			
Sel marin			
oeufs entiers en poudre			
lait écrémé en poudre			

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 06/07/2020 13:56

Aperçu créé le : 05/05/2021 17:43

L : Produits Finis

L.1 : Biscuits sablés de Normandie Reflets de France

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Marquage étui Sablés Normands RDF.JPG	Photo produit conditionné	01/07/2020	Benedicte Arsene
Etui Sablés Normands RDF.JPG	Photo produit conditionné	01/07/2020	Benedicte Arsene
Sablés d'Antan..jpg	Photo produit nu	09/02/2015	Emilie HUSNOT

Conservation de Biscuits sablés de Normandie Reflets de France

Conservation:

	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
Durée de vie technique : 8 Mois			
DLC ou DLUO / DDM : 8 Mois			

Conditions de conservation :

Température ambiante? : N/R

Caractéristiques physico-chimiques de Biscuits sablés de Normandie Reflets de France

Caractéristique : Valeurs nutritionnelles du groupe 2

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Conforme à l'étiquetage avec tolérances de la CE			

Caractéristique : Humidité

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		3 %		5 %

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
			si > cible

Caractéristique : Dimension (diamètre pour 4 biscuits)

Méthode : Toise

Précision : Fiche contrôle calibre

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
247 mm	249 mm		251 mm	253 mm

Caractéristique : Dimension (Epaisseur 4 biscuits)

Méthode : Toise

Précision : Fiche contrôle calibre

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
32	33		34	35

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 06/07/2020 13:56

Aperçu créé le : 05/05/2021 17:43

L : Produits Finis

L.1 : Biscuits sablés de Normandie Reflets de France

Caractéristique : Poids net UVC

Méthode : Trieuse pondérale

Précision : 12 biscuits d'environ 14, 58g

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
159, 3 g	175 g			167, 1 g

Caractéristique : Protéines

Caractéristique applicable : A DLUO

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
4, 8 g/100g		6, 4 g/100g		8 g/100g

Caractéristique : Glucides assimilables

Caractéristique applicable : A DLUO

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
49 g/100g		65 g/100g		81 g/100g

Caractéristique : Sucres totaux

Caractéristique applicable : A DLUO

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
20, 21 g/100g		27 g/100g		33, 75 g/100g

Caractéristique : Lipides

Caractéristique applicable : A DLC

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
18 g/100g		24 g/100g		30 g/100g

Caractéristique : Acides gras saturés

Caractéristique applicable : A DLUO

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
12 g/100g		16 g/100g		20 g/100g

Caractéristique : Fibres alimentaires

Caractéristique applicable : A DLUO

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
1, 7 g/100g		2, 9 g/100g		4, 1 g/100g

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 06/07/2020 13:56

Aperçu créé le : 05/05/2021 17:43

L : Produits Finis

L.1 : Biscuits sablés de Normandie Reflets de France

Caractéristique : SelCaractéristique applicable : **A DLUO**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
0, 21 g/100g		0, 3 g/100g		0, 39 g/100g

Caractéristiques organoleptiques de Biscuits sablés de Normandie Reflets de France**Type : Texture**Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **Texture croustillante en périphérie à tendre au centre.**Non- conformité : **Si différent de la cible****Type : Couleur**Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **ocre à brune**Non- conformité : **Si différent de la cible****Type : Odeur**Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **caractéristique de beurre**Non- conformité : **Si différent de la cible****Type : Goût**Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **caractéristique de beurre**Non- conformité : **Si différent de la cible****Type : Aspect**Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **Biscuit rond, lisse, doré.**Non- conformité : **Si différent de la cible****Type : Dégustation**Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **Conforme aux caractéristiques organoleptiques**Non- conformité : **Non conforme aux caractéristiques organoleptiques****Caractéristiques microbiologiques de Biscuits sablés de Normandie Reflets de France****Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/R****Caractéristique : Flore aérobie mésophile totale à 30°C**Caractéristique applicable : **N/R**Méthode : **AFNOR NF 08-051**

Cible	Tolérance	Non- conformité
< 10000/g		si > cible

Caractéristique : Coliformes totaux à 30°C

SOCIETE INTERDIS SNC / BISCUITERIE DE L'ABBAYE / SABLES NORMAND RDF			
Version : 5	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 06/07/2020 13:56	Aperçu créé le : 05/05/2021 17:43
L : Produits Finis		L.1 : Biscuits sablés de Normandie Reflets de France	

Méthode : AFNOR NF 08-050		
Cible	Tolérance	Non- conformité
< 10/g		si > cible
Caractéristique : Escherichia coli		
Méthode : AFNOR NF 08-053		
Cible	Tolérance	Non- conformité
< 1/g		si > cible
Caractéristique : Levures et moisissures à 22°C		
Méthode : AFNOR NF 08-059		
Cible	Tolérance	Non- conformité
< 1000/g		si > cible
Caractéristique : Moisissures à 20-25°C		
Méthode : AFNOR NF 08-059		
Cible	Tolérance	Non- conformité
< 300/g		si > cible
Caractéristique : Aérobies sulfito- réducteurs		
Méthode : AFNOR NF 08-061		
Cible	Tolérance	Non- conformité
< 10 g		si > cible
Caractéristique : Staphylocoques à coagulase positive		
Méthode : AFNOR NF 08-057-1		
Cible	Tolérance	Non- conformité
< 1g		si > cible
Caractéristique : Salmonella		
Méthode : AFNOR TEC- 24/2- 04/03		
Cible	Tolérance	Non- conformité
Absence dans 25g		présence

Commentaire(s) - Caractéristiques : Tolérances valeurs nutritionnelles : position ANIA de janvier 2007, validée par la DGCCRF.

Conservation d'échantillons de Biscuits sablés de Normandie Reflets de France	
Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	2 UVC par production
Durée :	Jusqu'à la DLUO du produit + 10 jours