



Mélanges Crêpes d'origine bretonne

version 1

1 Description:

Un mélange qui doit être dissout avec de l'eau pour faire une pâte pour la préparation de crêpes.

Recette: 1.000 kg mélange et 1,400 L de l'eau

Procédé: Mélanger pendant 3 min.

Cuisson: Cuire les crêpes des deux côtés.

2 Ingrédients:

Farine de blé, sucre, poudre d'œufs, poudre de lait, graisse végétal (huile de tournesol), sel et arôme vanille.

3 Conservation:

Le produit peut être conservé pendant 12 mois après la date de production dans l'emballage d'origine sans ouverture. Garder au sec et à l'abri de la lumière et de préférence au frais à une température de 20°C à 23°C maximum.

4 Emballage:

L'emballage correspond au règlement européen 1935/2004/EU, 1895/2005/EU, 2023/2006/EU et 10/2011/EU et modifications afférentes.

5 Valeur nutritionnelle (per 100 gram):

Kcal	341.9	kcal
KJ	1447.7	KJ
Gras	3.8	Gramme
- dont sature	1.5	Gramme
Glucides	69.8	Gramme
-dont sucres	20.7	Gramme
Protéines	9.8	Gramme
Fibres	1.9	Gramme
Sel	0,5	Gramme

ces valeurs sont calculées à partir des données des fournisseurs.

6 Déclaration des allergènes:

Le produit contient du gluten de blé, œuf et lait.

Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à bases de ces céréales	+
Crustacés et produits à base de crustacés	-
Œufs et produits à base d'œufs	+
Poissons et produits à base de poissons	-
Arachides et produits à base d'arachides	-
Soja et produits à base de soja	-
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits	-
Céleri et produits à base de céleri	-
Moutarde et produits à base de moutarde	-
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 ml/litre exprimées en SO2	-
Lupin et produits à base de lupin	-
Mollusques et produits à base de mollusques	-

Déclaration des allergènes conformément à la liste Alba/LeDa (version 2.0 -2011).

1 Gluten	+	8 Noix (fruits à coque)	-	13 Lupin	-
1.1 Blé	+	8.1 Amandes	-	14 Mollusques	-
1.2 Seigle	-	8.2 Noisettes	-	20 Lactose	+
1.3 Orge	-	8.3 Noix	-	21 Cacao	-
1.4 Avoine	-	8.4 Noix de cajou	-	22 Glutamate (E620-E625)	-
1.5 Épeautre	-	8.5 Noix de pécan	-	23 Viande de poulet	-
1.6 Kamut	-	8.6 Noix de Brésil	-	24 Coriandre	-
2 Crustacés	-	8.7 Pistaches	-	25 Maïs	-
3 Œufs	+	8.8 Noix de Macadamia	-	26 Légumineuses	-
4 Poisson	-	9 Céleri	-	27 Bœuf	-
5 Arachides (cacahuètes)	-	10 Moutarde	-	28 Porc	-
6 Soja	-	11 Sésame	-	29 Carottes	-
7 Lait	+	12 Dioxyde de Soufre et sulfites dans des concentrations > 10mg/kg or 10mg/l comme SO2			-

7 Déclarations

OGM: MONSIEUR PANCAKE déclare de ne pas utiliser d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ou de produits dérivés d'OGM comme ingrédients dans son site de production. Le produit final, résultat d'ajouter cet article, n'est pas pris en compte pour l'étiquetage requis.

Conformément au règlement européen 1829/2003/EC et 1830/2003/EC.

Ionisation: Le produit ni les ingrédients sont traités par rayonnements ionisants.

Pesticides: Le produit correspond au règlement européen 396/2005/EU et modifications afférentes.

Contaminants: Le produit correspond au règlement européen 1881/2006/EU et modifications afférentes.

Emballage: L'emballage correspond au règlement européen 1935/2004/EU, 1895/2005/EU, 2023/2006/EU et 10/2011/EU et modifications afférentes.

Cette spécification de produit se base sur les données disponibles à la date de rédaction de ce document. Ces données sont dérivées des processus de production, des déclarations des fournisseurs, de revues spécialisées et de la spécification des matières premières. Par conséquent, elles peuvent être modifiées en fonction du temps et de la disponibilité. La responsabilité du fait des produits est limitée à la responsabilité civile. La spécification est purement informative et ne peut pas être utilisée comme garantie opposable. Les modifications appliquées ne sont pas toujours communiquées.

On peut modifier la préparation à la demande du client.

On mentionne les changements sur l'étiquette.

En cas de différences entre l'étiquette et la spécification. c'est l'étiquette qui prime.