DIPA
2980 A.JULIEN PANCHOT 66968 PERPIGNAN cedex 9
TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04 68 56 35 48

Référence produit
86636

Version: **00**

Indice: 1

Créée le: **01/02/15**

FICHE TECHNIQUE

Titre:

69634 CAISSE BOULES NOEL DELICE 6KG

Dénomination de vente:

BONBONS DE CHOCOLAT AU LAIT FOURRAGE AU PRALINE ET AUX CEREALES CROUSTILLANTES

Liste des Ingrédients:

sucre, graisses végétales (palme, palmiste, coprah), poudre de LAIT entier, beurre de cacao, pâte de cacao, LACTOSERUM en poudre, LACTOSE, céréales croustillantes 2% (farine de riz, farine de BLE, huile végétale (palme), gluten de BLE, sucre, malt de BLE, dextrose, sel), cacao maigre en poudre, praliné 1% (sucre, pâte de NOISETTES), émulsifiants : lécithine-E476, poudre de LAIT écrémé, arômes.

Allergènes présents intentionnellement dans le produit:

gluten
lait
noisette

Contamination allergènes fortuites (sur la base de la Directive 89/2003-Annexe IIIa):

Peut contenir des traces d'autres fruits à coque et d'oeuf.

Caractéristiques énergétiques et nutritionnelles: (Valeur moyenne pour 100g)

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie kJ	2224	kJ
Energie kcal	533	kcal
Matières grasses	31	g
dont acides gras saturés	23	g
Glucides	59	g
dont sucres	59	g
Protéines	3.7	g
Sel	0.185	g

Informations supplémentaires:

Poids net: 6000,0 g

DIPA
2980 A.JULIEN PANCHOT 66968 PERPIGNAN cedex 9
TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04 68 56 35 48

Référence produit
86636

Version: **00**

Indice: 1

Créée le: **01/02/15**

FICHE TECHNIQUE

Titre:

69634 CAISSE BOULES NOEL DELICE 6KG

Caractéristiques microbiologiques:

Type d'analyse	Valeur	Unité d'analyse
Flore mésophile	< 10 000	/ g
Entérobactéries	< 100	/ g
Salmonelles	Absence	/ 25g
Staphylocoques pathogènes	Absence	/ 1g
Moisissures	< 100	/ g
Levures	< 100	/ g

Le produit est considéré satisfaisant si les résultats sont inférieurs aux maxima et acceptable si les normes sont dépassées par un facteur non supérieur à 10 (1 log).

Condition de stockage / DLUO:

A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur (18°C à 20°C).

DLUO: 31 05 2016

Garantie OGM:

Nous certifions qu'aucun ingrédient n'est issu de matières premières génétiquement modifiées, leur étiquetage est conforme à la réglementation en vigueur.

Garantie Ionisation:

Nous certifions que ce produit n'est pas traité par ionisation et ne contient aucun ingrédient ou additif ionisé.

Les informations de cette fiche technique ne sont données qu'à titre indicatif et ne constituent pas un engagement de notre part.

ACTION	NOM / FONCTION	VISA	DIFFUSE A
VERIFIE PAR:	S.CATHERINE		Nom:
APPROUVE PAR:	P.SCALETTA		Date: 16/04/2015