



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

Référence produit
86774

Version: **00**

Indice: **1**

Créée le: **10/11/15**

Page 1 sur 2

FICHE TECHNIQUE

Titre:
76994 OEUF PRALINE QUADRO LAIT 1KG

Dénomination de vente:

Bonbons de chocolat au lait fourrage au praliné aux éclats de biscuits et de noisettes caramélisés.

Liste des Ingrédients:

sucre, praliné 19% (sucre, pâte de NOISETTE 5%, pâte d'AMANDES), beurre de cacao, poudre de LAIT entier, graisses végétales (palme, palmiste), pâte de cacao, brisures de crêpe dentelle 4% (farine de BLE 1.8%, sucre, huile végétale (tournesol), poudre de LAIT écrémé, malt d'ORGE, sel), poudre de LAIT écrémé, LACTOSERUM en poudre, éclats de NOISETTES caramélisés (NOISETTES 0,7%, sucre), cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol, arômes (SOJA,BLE), matière grasse de LAIT anhydre, LACTOSE.

Allergènes présents intentionnellement dans le produit:

amande
gluten
noisette
soja
lait

Contaminations allergènes fortuites

(sur la base du Règlement (UE) N°1169/2011 - Annexe II):

Peut contenir des traces d'autres FRUITS A COQUE

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

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie	2288	kJ
Energie	548	kcal
Matières grasses	33	g
dont acides gras saturés	18	g
Glucides	55	g
dont sucres	53	g
Protéines	6,7	g
Sel	0,16	g



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

Référence produit
86774

Version: **00**
Indice: **1**
Créée le: **10/11/15**
Page 2 sur 2

FICHE TECHNIQUE

Titre:
76994 OEUF PRALINE QUADRO LAIT 1KG

Informations supplémentaires:

Poids net: 1000 g

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: 12 mois / fin de mois

Conditionnement: TUBO

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:	SOPHIE CATHERINE		Nom:
APPROUVE PAR:	Pascale SCALETTA		Date: 18/10/2016