

PRODUIT - DENOMINATION COMMERCIALE

PATE A TARTINER NOISETTE DU LOT ET GARONNE ET
 CACAO

PRODUIT - DENOMINATION LEGALE

PATE A TARTINER NOISETTE DU LOT ET GARONNE ET
 CACAO

MARQUE

LES RECETTES CUITES AU CHAUDRON

GAMME

PATE A TARTINER

GRAMMAGE

3 000 g

GENCOD

3 330 720 225 061

Date MAJ



LISTE INGREDIENTS POUR ETIQUETAGE

Ingrédients : Sucre, huile de colza, **noisette** du Lot et Garonne 16%, poudre de **lait écrémé**, poudre de cacao maigre 7%, émulsifiant : lécithine de tournesol.
 Traces possibles de sésame et autres fruits à coques

PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètre	Valeur
Brix	73 +/- 3
pH	6,3 +/- 0,3
poids net	3 000 g

PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES

Paramètre	Valeur	Germes	Critères
		Stabilité microbio. à 37°C et 55°C	Différence de pH < 0,5 entre témoin et pots étuvés
% Fruits, légumes	16%	Levures Moisissures Flore aérobie Mésophile	<100 germes/g <100 germes/g <10000 germes/g

ÉNERGIE (pour 100g)

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (en g pour 100g)

En kJ	En kcal	Matières grasses	Glucides	Protéines	Sel	Fibres alimentaires
2258	541	32	53	8,3	0,12	4,4
		Dont acides gras saturés	Dont sucres			
		4,5	55			

CARACTERISTIQUES PRODUIT

CERTIFICATION

AGREMENT VETERINAIRE

Ionisation	OGM	Allergènes	CERTIFICATION	AGREMENT VETERINAIRE
Absence	Absence	Absence	0	-

DLUO et N° DE LOT

T° DE CONSERVATION

DLUO	N° de lot	Situation sur l'UVC	Avant ouverture	Après ouverture
3 ans	DLUO	Sur le pot	0	Après ouverture, à conserver au sec et à l'abri de la chaleur et à consommer dans un délai de 1 mois. Pour garder le fondant de votre pâte à tartiner, conservez la à température ambiante.

EMBALLAGE

SEAU Suoerift3,1L (97g diam 198mm 3,1L PP)
 COUVERCLE PLASTIQUE INJECTE L15 PP COPO TRANSPARENT

ETIQUETAGE

Étiquette de face

COLISAGE

PALETTISATION

Nature du colis	UVC / colis	Colis / couche	Couches / palette	UVC / palette
	4	6	8	192

Nutriscore

D