



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

Référence produit
87810

Version: **00**
Indice: 0
Créée le: **30/01/15**
Page 1 sur 2

FICHE TECHNIQUE

Titre:
78006 SACHET VARIETE 125G

Dénomination de vente:

Assortiment de moulages en chocolat au lait (cacao : 31% minimum), de confiseries et de bonbons de chocolat.

Liste des Ingrédients:

Ingrédients: sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, pâte de cacao, graisses végétales (palme, palmiste), sirop de glucose, **lactose**, **lactosérum** en poudre, céréales croustillantes (farine de riz, farine de **blé**, huile de palme, gluten de **blé**, sucre, malt de **blé**, dextrose, sel), émulsifiants : lécithine de tournesol - E476, cacao maigre en poudre, arômes, pâte de **noisettes**, poudre de **lait** écrémé.

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'**œufs** et d'autres **fruits à coque**.

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

Informations nutritionnelles (pour 100g)

| Valeurs nutritionnelles | Cible | Unité |
|--------------------------|-------|-------|
| Energie kJ | 2089 | kJ |
| Energie kcal | 499 | kcal |
| Matières grasses | 26 | g |
| dont acides gras saturés | 17 | g |
| Glucides | 61 | g |
| dont sucres | 61 | g |
| Fibres alimentaires | 1,7 | g |
| Protéines | 4,5 | g |
| Sel | 0,12 | g |

Informations supplémentaires:

Poids net: 125 g e - 4.40 OZ



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

Référence produit
87810

Version: **00**
Indice: **0**
Créée le: **30/01/15**
Page 2 sur 2

FICHE TECHNIQUE

Titre:
78006 SACHET VARIETE 125G

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 n+1 pour Noël n

Conditionnement: SACHET

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: | A. HIQUILY | | Nom: |
| APPROUVE PAR: | P. SCALETTA | | Date: 30/01/2015 |