



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

Référence produit  
**86665**

Version: **00**  
Indice: 0  
Créée le: **10/10/14**  
**Page 1 sur 2**

## FICHE TECHNIQUE

Titre:  
**64211 - OEUFS FOURRES PRALINE ECO 3KG**

### Dénomination de vente:

Bonbons de chocolat au lait fourrage au praliné

### Liste des Ingrédients:

sucre, graisses végétales (palmiste, palme), poudre de LAIT entier, beurre de cacao, LACTOSERUM en poudre, LACTOSE, pâte de cacao, cacao maigre en poudre, praliné 1% (pâte de NOISETTES, sucre), émulsifiants : lécithine-E476, poudre de LAIT écrémé, farine de riz, farine de BLE, gluten de BLE, malt de BLE, dextrose, sel, 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'œuf et d'autres fruits à coque.

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

#### Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie kJ	2292	kJ
Energie kcal	549	kcal
Matières Grasses	32	g
dont acides gras saturés	23	g
Glucides	61	g
dont sucres	60	g
Protéines	3,5	g
Sel	0,16	g

### Informations supplémentaires:

Poids net:

CAISSE 64211 : 3 kg



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

Référence produit  
**86665**  
Version: **00**  
Indice: **0**  
Créée le: **10/10/14**  
**Page 2 sur 2**

## FICHE TECHNIQUE

Titre:  
**64211 - OEUFS FOURRES PRALINE ECO**

### 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° à 20°C)

DLUO: 31/10/n pour Pâques année n

### 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: CATALOGUE PRO PAQUES
APPROUVE PAR:	P.SCALETTA		Date: 07/09/2015