



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

Référence produit  
**87714**

Version: **00**

Indice: **1**

Créée le: **22/09/14**

**Page 1 sur 2**

## FICHE TECHNIQUE

Titre:  
**75504 OEUF LAIT FOURRES PRALINE 5KG**

### Dénomination de vente:

BONBONS DE CHOCOLAT AU LAIT FOURRAGE AU PRALINÉ

### Liste des Ingrédients:

sucre, graisses végétales (palme, palmiste), beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, LACTOSERUM en poudre, cacao maigre en poudre, praliné 1% (pâte de NOISETTES, sucre), émulsifiants : lécithine - E476, matière grasse de LAIT anhydre, LACTOSE, arômes.

### Allergènes présents intentionnellement dans le produit:

lait
------

noisette
----------

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

Peut contenir des traces de GLUTEN et d'autres FRUITS A COQUE.

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

#### Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie kJ	2330	kJ
Energie kcal	558	kcal
Matières Grasses	33	g
dont acides gras saturés	20	g
Glucides	60	g
dont sucres	59	g
Protéines	4.3	g
Sel	0,14	g

### Informations supplémentaires:

Poids net: 5000 g



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

Référence produit  
**87714**

Version: **00**

## FICHE TECHNIQUE

Indice: **1**

Créée le: **22/09/14**

Page **2** sur **2**

Titre:  
**75504 OEUFS LAIT FOURRES PRALINE 5KG**

### 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: 31/10/N pour Pâques année N

Conditionnement: CAISSE

### 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: 22/09/16