



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

Référence produit  
**87884**

Version: **00**  
Indice: **6**  
Créée le: **06/03/21**  
**Page 1 sur 2**

## FICHE TECHNIQUE

Titre:  
**78495 PAILLOTES TOUT PRALINE 4.7KG**

### Dénomination de vente:

Assortiment de bonbons de chocolat fourrage au praliné

### Liste des Ingrédients:

sucre, praliné 20% (sucre, pâte de **noisettes**, pâte d'**amandes**), pâte de cacao, graisses végétales (palme, palmiste), beurre de cacao, poudre de **lait** entier, **lactosérum** en poudre, cacao maigre en poudre, matière grasse de **lait** anhydre, émulsifiant: lécithine de tournesol, arômes, **lactose**.

### Allergènes présents intentionnellement dans le produit:

amande
lait
noisette

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

Peut contenir des traces d'autres **fruits à coque**.

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

#### Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie kJ	2302	kJ
Energie kcal	552	kcal
Matières Grasses	34	g
dont acides gras saturés	19	g
Glucides	54	g
dont sucres	52	g
Protéines	5,6	g
Sel	0,1	g

### Informations supplémentaires:

Poids unité: 4.7kg



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

Référence produit  
**87884**

Version: **00**  
Indice: **6**  
Créée le: **06/03/21**  
**Page 2 sur 2**

## FICHE TECHNIQUE

Titre:  
**78495 PAILLOTES TOUT PRALINE 4.7KG**

### 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 Noel 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.