



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

Référence produit  
**88621**

Version: **00**  
Indice: 1  
Créée le: **07/08/15**  
**Page 1 sur 2**

## FICHE TECHNIQUE

Titre:  
**PATE A TARTINER - 13% NOISETTE - CEMOI - 3KG**

### Dénomination de vente:

PATE A TARTINER AUX NOISETTES

### Liste des Ingrédients:

sucre, matières grasses végétales (tournesol, palme), pâte de NOISETTES 13%, cacao maigre en poudre, poudre de LAIT écrémé, émulsifiant : lécithine de tournesol (E322), 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.

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

#### Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie kJ	2308	kJ
Energie kcal	553	kcal
Matières grasses	33	g
dont acides gras saturés	5,7	g
Glucides	59	g
dont sucres	58	g
Protéines	3,5	g
Sel	0,03	g

### Informations supplémentaires:

Poids net: 3,00 kg



## FICHE TECHNIQUE

Titre:  
**PATE A TARTINER - 13% NOISETTE - CEMOI - 3KG**

### Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Matière grasse	32,9	%	+/- 2,0
Saccharose	55,8	%	+/- 3,0

### Caractéristiques microbiologiques:

Type d'analyse	Valeur	Unité d'analyse
Flore mésophile	< 5000	/ g
Entérobactéries	< 10	/ g
E. Coli	< 10	/ g
Salmonelles	Absence	/ 25 g
Staphylocoques pathogènes	Absence	/ g
Moisissures	< 50	/ g
Levure	< 50	/ 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). Sauf pour les E. Coli

### Condition de stockage / DLUO:

15°C-18°C à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites

DLUO: 24 mois

Conditionnement: SEAU

### 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.