


AVOLA EXTRA

Couleurs vernies

| DESCRIPTION | |
|---|--|
|  | Amande Avola dragéifiée au sucre Fabriqué en France (Montauban) |

| COMPOSITION | | | | | | |
|---|-------|--------|--------|---------|-------|-------|
| Dénomination légale : Dragée Amande | | | | | | |
| Ingrédients : sucre, AMANDE (45%), épaississant : gomme arabique, arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels, colorants, agents d'enrobage : cire de carnauba, cire d'abeille. | | | | | | |
| Couleurs proposées et colorants (par ordre pondéral décroissant) : | | | | | | |
| Anis | E 171 | E 102* | E 133 | | | |
| Blanc Vernis | E 171 | | | | | |
| Framboise | E 171 | E 120 | | | | |
| Gris | E 171 | E 153 | | | | |
| Ivoire | E 171 | E 150d | E 100 | | | |
| Mauve | E 171 | E 120 | E 133 | | | |
| Turquoise | E 171 | E 133 | | | | |
| Vert givré | E 171 | E 100 | E 133 | | | |
| Assortiment : Bleu, rose, jaune, abricot, vert | E 171 | E 162 | E 160c | E 141ii | E 100 | E 163 |

*Le colorant E102 peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants.

Allergènes (selon la directive 2007/68 CE) :

- Amande
- Traces possibles de noisette

OGM : Nos produits peuvent être classés dans la catégorie des produits conventionnels au sens des règlements 1829/2003 et 1830/2003 CE (dispensés d'étiquetage).

Ionisation : Nous n'utilisons aucune matière première ni aucun ingrédient ayant subi un traitement de ionisation pour la fabrication de nos produits.

| | | | |
|--|------------------------|------------------------|---------------------------|
|  | FICHE TECHNIQUE | | FTF.0210v |
| | | | Rédacteur : JS |
| | | Créée le 27/05/2008 | Mise à jour 20/06/2017 |

| DONNÉES MICROBIOLOGIQUES | | |
|--------------------------------|----------------------|---|
| Nature | Normes | Méthode |
| Flore aérobie mésophile totale | ≤ 300 000 germes / g | NF EN ISO 4833-1 |
| Coliformes totaux | ≤ 1 000 germes / g | NF V 08-050 |
| Coliformes thermotolérants | ≤ 10 germes / g | NF V 08-060 |
| E. coli | ≤ 1 germe / g | NF ISO 16649-2 |
| Salmonelles | Absence / 25g | IRIS BKR 23/07-10/11+id NF EN ISO 6579 |
| Levures et moisissures | ≤ 3 000 germes / g | NF V 08-036 |

| VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g) |
|---|
| Valeur énergétique : 492 kcal / 2058 kJ Matières grasses : 24 g Dont acides gras saturés : 1,8 g Glucides : 55 g Dont sucres : 54 g Protéines : 11 g Sel : < 0,01 g |

| STOCKAGE ET DDM |
|--|
| A conserver à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière. Date de Durabilité Minimale : 24 mois |

| CONDITIONNEMENTS PROPOSÉS | |
|--|---|
| Conditionnement individuel | Surconditionnement |
| Vrac 5 kg : poche polyéthylène dans carton de 5 kg net Poche polypropylène 1 kg Etui neutre 1 kg Etui « Instant Bonheur » 1 kg Etui « Instant bonheur » 500 g Boîte cube beige 1 kg Boîte cube beige 500 g Boîte marron 300 g Sachet polypropylène 500 g | par 2 cartons (10 kg) par 10 poches (10 kg) par 10 étuis (10 kg) par 10 étuis (10 kg) par 20 étuis (10 kg) par 12 boîtes (12 kg) par 24 boîtes (12 kg) par 36 boîtes (10,8 kg) par 20 sachets (10 kg) |