

## Pépites de caramel au beurre salé



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	<b>Pépites de caramel</b>
DESCRIPTION	Les produits sont fabriqués en utilisant un processus de concentration rapide d'un mélange homogène.
POIDS NET	<b>250g 1,000 kg</b>
DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)	18 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière. Température de stockage conseillée : <20°C.
CODE PRODUIT	<b>2674 (250g) 626401 (1,00kg)</b>
PAYS DE TRANSFORMATION	Belgique
CODE DOUANIER	2007.9939

### DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

sirop de glucose-fructose, sirop de glucose, fruit 47% (concentré de purée de pomme), composants LAITIERS (32 % LACTOSERUM, 27 % BEURRE, 11 % poudre de LAIT écrémé), sucre, humectant : glycérol, fibre de BLE, huile de palme, agent gélifiant : pectine, régulateur d'acidité : acide lactique, sirop de sucre caramélisé, extrait de riz, arômes.

## 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Marron
ASPECT	Cube souple
GOUT	Caractéristique du caramel au beurre salé

## 3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	TOLERANCE	VALEUR CIBLE
<b>Brix</b>	84,5°B	+/-1°B
<b>AW</b>	0,50	+/- 0,04
<b>pH</b>	3,8	+/-0,4

## 4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

<b>VALEUR ENERGETIQUE</b>	<b>1583 kJ / 376 kcal</b>
<b>MATIERES GRASSES</b> - Dont acides gras saturés	<b>7,5 g</b> <b>4,1 g</b>
<b>GLUCIDES</b> - Dont sucres	<b>74,6 g</b> <b>54,2 g</b>
<b>PROTEINES</b>	<b>1,1 g</b>
<b>FIBRES</b>	<b>9,3 g</b>
<b>SEL</b>	<b>0,3 g</b>

## 5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Sachet 1 kg	Colis : 12x1kg	Palettisation
<b>EAN 13/14</b>	<b>3663327002835</b>	-	-
<b>POIDS NET</b>	1,000 kg	12,000 kg	360 kg
<b>POIDS BRUT</b>	1,0,210 kg	12,794 kg	383,82 kg
<b>DIMENSIONS (L x l x h)</b>	215 x 330 mm	430 x 310 x 250 mm	EURO 80x120 cm
<b>NOMBRE D'UV / COLIS</b>		12	
<b>NOMBRE DE COLIS / COUCHE</b>			6
<b>NOMBRE DE COUCHE / PALETTE</b>			5
<b>NOMBRE DE COLIS / PALETTE</b>			30
	<b>UVC : Sachet 250g</b>	<b>Colis : 12x250g</b>	<b>Palettisation</b>
<b>EAN 13/14</b>	<b>3663327001463</b>	-	-



<b>POIDS NET</b>	0,250 kg	3,000 kg	288 kg
<b>POIDS BRUT</b>	0,258 kg	3,303 kg	317,088 kg
<b>DIMENSIONS (L x l x h)</b>	140 x 210 mm	290 x 195 x 175 mm	EURO 80x120 cm
<b>NOMBRE D'UV / COLIS</b>		12	
<b>NOMBRE DE COLIS / COUCHE</b>			16
<b>NOMBRE DE COUCHE / PALETTE</b>			6
<b>NOMBRE DE COLIS / PALETTE</b>			96

## 6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
FLORE TOTALE	<500 ufc/g
COLIFORMES TOTAUX	< 10 ufc/g
LEVURES & MOISSURES	<100 UFC/g

## 7. ALLERGENES\*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		X	Blé : gluten <20 mg/kg
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		X	BEURRE, LACTOSERUM, POUDDRE DE LAIT ECREME
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA	X		
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES	X		
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO <sub>2</sub> )		?	Traces de SULFITES

\*Présence d'allergènes selon les directives Ce produit est conforme à la Directive européenne 2007/68/CE du 27/11/2007 modifiant l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.

## 8. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- STATUT OGM**

Ce produit est exempt d'ingrédients et d'additifs génétiquement modifiés. Par conséquent, le produit ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux directives 1829/2003 et 1830/2003.



- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié conformément à la directive 1999/2/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme au règlement CE N°396/2005.

- **METAUX LOURDS**

Conforme au règlement CE N°1881/2006 et à ses modifications.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 ; au règlement CE N°2023/2006, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.