

## Les Secoués - Le Gourmand



1. PRODUIT	
DÉNOMINATION LÉGALE	<b>Mélange de pralines, d'amandes, de pépites de chocolat au lait et de pépites de pomme.</b>
DESCRIPTION	Mélange composé d'un assemblage de pralines concassées, de chunk au chocolat au lait, d'amandes et de pépites de pomme. Mélange élaboré pour décor ou inclusion en boulangerie / pâtisserie.
POIDS NET	<b>150g</b> <b>500g</b> <b>3,000 kg</b>
DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)	6 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'humidité. Humidité relative <75%. Température de conservation optimale : 6 - 20°C.
CODE PRODUIT	<b>12108</b> <b>9683</b> <b>8863</b>

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

Pralines concassées (sucre, sirop de glucose, AMANDES 12%, arôme vanilline, colorant : E129\*), Chocolat au lait (sucre, LAIT entier en poudre, beurre de cacao (14.98%), pâte de cacao (14.48%), LACTOSERUM en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait de vanille), AMANDES concassées, Pépites de pomme (sirop de glucose fructose, fruit (purée de pomme concentrée 94%), sirop de glucose, humectant : glycérol, sucre, fibre de BLÉ, graisse de palme, gélifiant : pectine, régulateur d'acidité : acide citrique, arôme naturel, antioxydant : acide ascorbique.). Traces éventuelles de SÉSAME et SULFITES.

\*Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants..

### 2. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Hétérogène
ASPECT	Caractéristique des ingrédients
ODEUR	Typique
GOÛT	Typique



<b>1. CONDITIONNEMENT</b>			
	<b>UVC : pot 150g</b>	<b>UVC : Sachet 500g</b>	<b>UVC : Seau 3 kg</b>
<b>EAN 13/14</b>	<b>3663327006154</b>	<b>3663327005478</b>	<b>3663327004969</b>
<b>POIDS NET</b>	150 g	500g	3 kg
<b>POIDS BRUT</b>	165 g	515g	3,000 kg
<b>DIMENSIONS (L x l x h)</b>	94,8 x 61 mm	160x278 +2x35 mm	3,200 kg
<b>NOMBRE D'UV/COLIS</b>	18	12	230x230x195 mm
<b>POIDS NET DU COLIS</b>	2,7 kg	6 kg	-
<b>POIDS BRUT DU COLIS</b>	3,3 kg	6.654 kg	-
<b>TAILLE DU COLIS</b>	300 x 300 x 150	400*300*180 mm	-
<b>PALETTISATION</b>			
<b>POIDS NET DE LA PALETTE</b>	113,4 kg	180 kg	135 kg
<b>POIDS BRUT DU PALETTE</b>	138,4 kg	200 kg	169 kg
<b>TYPE DE PALETTE</b>	EURO 80x120cm	EUROP 80*120	EUROP 80*120
<b>NOMBRE DE COLIS / COUCHE</b>	6	6	15
<b>NOMBRE DE COUCHE / PALETTE</b>	7	5	3
<b>NOMBRE DE COLIS / PALETTE</b>	42	30	45

<b>2. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)</b>	
<b>VALEUR ÉNERGÉTIQUE</b>	<b>1956,4 kJ soit 466.75 kcal</b>
<b>MATIÈRES GRASSES</b> - Dont acides gras saturés	<b>22.26 g</b> <b>5.71 g</b>
<b>GLUCIDES</b> - Dont sucres	<b>60.47 g</b> <b>50.53 g</b>
<b>PROTÉINES</b>	<b>7,75 g</b>
<b>SEL</b>	<b>0,09 g</b>

### 3. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITÈRES
FLORE TOTALE	<100 000 000 UFC/g
LEVURES & MOISSURES	<100 000 UFC/g
<i>E. COLI</i>	<1 000 UFC/g
<i>BACILLUS CEREUS</i>	<10 000 UFC/g
<i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i>	<100 UFC/g
SALMONELLES SPP.	Absence dans 25 g

### 4. ALLERGÈNES\*

PRODUITS ET INGRÉDIENTS	ABSENCE	PRÉSENCE	INGRÉDIENT CONCERNÉ
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		X	Fibre de BLE.
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	POUDRE DE LAIT ENTIER, POUDRE DE LACTOSÉRUM
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		X	LÉCITHINE DE SOJA
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES		X	AMANDES
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME		?	Traces éventuelles de SÉSAME.
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 éventuelles de SULFITES.

\*Présence d'allergènes selon 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.



## 5. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **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.

- **AFLATOXINES**

Conforme au règlement CE N°165/2010.

- **MÉTALUX 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.