

## Les Secoués- Le Croquant



1. PRODUIT	
DÉNOMINATION LÉGALE	<b>Mélange de fruits secs, de pépites de chocolat noir et pépites au caramel.</b>
DESCRIPTION	Mélange composé d'un assemblage de fruits secs (noix, noisettes), de chunk au chocolat noir et de pépites au caramel. Mélange élaboré pour décor ou inclusion en boulangerie / pâtisserie.
POIDS NET	<b>150g 500g 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>12128 (150g) 9677 (500g) 8856 (3kg)</b>

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

**NOIX** hachées, chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **SOJA**/ou tournesol), pépites de caramel (sirop de glucose-fructose, sirop de glucose, 14% de purée de pommes concentrées, poudre de lactosérum, beurre, poudre de lait écrémé, sucre, humectant : glycérol, Fibre de BLE, matière grasse de palme, gélifiant : pectine, sirop de sucre caramélisé, régulateur d'acidité : acide lactique, arôme, extrait de riz), **NOISETTES**.

Traces éventuelles de sésame et sulfites.

### 2. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Hétérogène
ASPECT	Caractéristique des ingrédients
ODEUR	Typique
GOÛT	Typique

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

<b>VALEUR ÉNERGÉTIQUE</b>	<b>2301,67 kJ soit 552,72 kcal</b>
<b>MATIÈRES GRASSES</b>	<b>41.4 g</b>
- <b>Dont acides gras saturés</b>	<b>8,65 g</b>



<b>GLUCIDES</b> - Dont sucres	<b>37.3 g</b> <b>28.44 g</b>
<b>PROTÉINES</b>	<b>8,87 g</b>
<b>SEL</b>	<b>0,07 g</b>

<b>1. CONDITIONNEMENT</b>			
	<b>UVC : pot 150g</b>	<b>UVC : Sachet 500g</b>	<b>UVC : seau 3kg</b>
<b>EAN 13/14</b>	<b>3663327001647</b>	<b>3663327005454</b>	<b>3663327004952</b>
<b>POIDS NET</b>	150 g	500g	3,000 kg
<b>POIDS BRUT</b>	165 g	515g	3,200 kg
<b>DIMENSIONS (L x l x h)</b>	94,8 x 61 mm	160*278+2*35mm	230x230x195 mm
<b>NOMBRE D'UV/COLIS</b>	18	12	-
<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*180mm	-
<b>PALETTISATION</b>			
<b>POIDS NET DE LA PALETTE</b>	113,4 kg		135 kg
<b>POIDS BRUT DU PALETTE</b>	138,4 kg		169 kg
<b>TYPE DE PALETTE</b>	EURO 80x120cm		EURO 80x120 cm
<b>NOMBRE DE COLIS / COUCHE</b>	6		15
<b>NOMBRE DE COUCHE / PALETTE</b>	7		3
<b>NOMBRE DE COLIS / PALETTE</b>	42		45

<b>4. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b>	
<b>GERMES</b>	<b>CRITÈRES</b>
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

## 5. ALLERGÈNES\*

PRODUITS ET INGRÉDIENTS	ABSENCE	PRÉSENCE	INGRÉDIENT CONCERNÉ
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		X	Traces éventuelles de GLUTEN.
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, CREME FRAICHE
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		X	LÉCITHINE DE SOJA
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES		X	NOIX, NOISETTES
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME		?	Traces éventuelles de SESAME.
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.

## 6. 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.

- **MÉTAUX LOURDS**

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

- **EMBALLAGES**

FUSEAU SAS - Rue Charles Lacretelle  
49070 BEAUCOUZE  
TEL. : 02 41 35 10 90 – FAX : 02 41 35 10 91  
SITE : [www.tresorsdechefs.com](http://www.tresorsdechefs.com)  
E-MAIL : [info@fuseau-sas.com](mailto:info@fuseau-sas.com)



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.