

Croustillant Caramel d'Isigny



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Fourrage croustillant au caramel d'Isigny prêt à l'emploi
DESCRIPTION	Pâte prête à l'emploi crouillante aux éclats de caramel d'Isigny pour insert dans un entremets.
POIDS NET	250g 1,000 kg
DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)	9 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec. Température de stockage conseillée : 10-25°C.
CODE PRODUIT	20493 (250g) 200725A (1kg)
PAYS DE TRANSFORMATION	Fabriqué en France
CODE DOUANIER	1704.9051

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

Sucre, matière grasse végétales (tournesol, palme, palmiste, karité), éclats de caramel d'Isigny au beurre salé et sel de Guérande 10% (sucre, sirop de glucose, poudre de LAIT entier, CREME fraiche d'Isigny A.O.P, BEURRE salé d'Isigny A.O.P, sel de Guérande, émulsifiant : lécithine de colza), farine de BLE, poudre de LACTOSERUM, BEURRE, margarine (graisses et huiles végétales (palme, colza), eau, émulsifiant : E471, colorant : bêta - carotène (E160a), correcteur d'acidité : acide citrique (E330)), émulsifiant : lécithine de SOJA et de tournesol, colorant : caramel, fleur de sel de Guérande, poudre de LAIT écrémé, arôme naturel, arôme vanille, malt d'ORGE, sel.

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Marron
ASPECT	Pâte crouillante avec inclusions de caramel d'Isigny et de biscuit
ODEUR	Caramel
GOUT	Caramel et biscuit

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
HUMIDITE	1,0 %	+/- 1,5 %

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	2376 kJ soit 570 kcal
MATIERES GRASSES - Dont acides gras saturés	35,5 g 19,18 g
GLUCIDES - Dont sucres	60,7 g 47,0 g
PROTEINES	1,8 g
SEL	0,61 g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC : pot 250g	Colis : 12x250g	UVC : seau 1k	Colis : 18 x1kg
EAN 13/14	3663327000992	-	3663327004068	-
POIDS NET (kg)	250g	4,5 kg	1,000 kg	18,000 kg
POIDS BRUT (kg)	269g	5,083 kg	1,025 kg	18,500 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	Diam 95/62	300x300x150mm	130x130x130 mm	400x390x260 mm
NOMBRE D'UV / COLIS		18		18
PALETTISATION				
POIDS NET (kg)		189 kg		324 kg
POIDS BRUT (kg)		211,6 kg		358 kg
DIMENSIONS PALETTE (L x l x h)		EURO 80x120		EURO 80x120 cm
NOMBRE DE COLIS / COUCHE		6		6
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE		7		3
NOMBRE DE COLIS / PALETTE		42		18

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
FLORE TOTALE (30°C)	<300 000 UFC/g
ENTEROBACTERIES	<1 000 UFC/g

E. COLI	<1 UFC/g
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE +	<100 UFC/g
SALMONELLES SPP.	Absence dans 25 g
LEVURES	<300 UFC/g
MOISSISSURES	<300 UFC/g

7. ALLERGENES*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		X	FARINE DE BLE, MALT D'ORGE
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		?	Traces éventuelles d'ŒUFS.
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		X	POUDRE DE LAIT, CREME FRAICHE, BEURRE, LACTOSERUM
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		X	LECITHINE DE SOJA
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES		?	Traces éventuelles de FRUITS A COQUES.
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 SO2)	X		

*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.

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.



- **AFLATOXINES**

Conforme au règlement CE N°165/2010.

- **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.