



FICHE DE SPECIFICATIONS
CHAMALLOWS MINIS

ANNEXE 07704B
date : 28/01/2020
HACCP

Définition et procédé d'obtention :

Le sirop de glucose et sorbitol sont cuits avec du sucre et de l'eau. Puis de la gélatine est ajoutée et la masse est battue. Pendant le battage, des concentrés colorants et des arômes sont ajoutés. Ensuite la masse est extrudée et le produit est couvert avec du dextrose, et coupé. Après être contrôlé par une balance de contrôle et un détecteur de métaux le produit est emballé en sachets.

Dénomination :

confiserie guimauve

Composition :

Ingrédients: sirop de glucose; sucre; dextrose; eau; humectant: sirop de sorbitol; gélatine; concentrés de fruits et de plantes: betterave rouge, carthame; arôme.

Caractères physico - chimiques :

Méthodes

Humidité relative d'équilibre en %

MT024

50 - 60%

Information nutritionnelle moyenne :

Valeur énergétique

pour 100g	pour 25g	en % des AQR*
1414kJ /333 kcal	354kJ / 83kcal	4%

Matières grasses
dont acides gras saturés

<0,5g	<0,1g	<1%
<0,1g	<0,1g	<1%

Glucides
dont sucres

80g	20g	8%
68g	17g	19%

Protéines

3,5g	0,9g	2%
------	------	----

Sel

0,02g	<0,01g	<1%
-------	--------	-----

* AQR (apports quotidiens de référence) pour un adulte-type (2000kcal).

Critères microbiologiques :

Les produits de confiserie ne sont pas soumis à des critères microbiologiques réglementaires.
Des contrôles internes réguliers sont effectués dans le cadre HACCP.

Substances allergènes à déclarer (figurant à l'annexe II du règlement 1169/2011) :

Aucune - Sans gluten.

Date limite d'utilisation optimale (DLUO) :

15 mois

Type de conditionnement :

Sachet

Conditions de transport - stockage :

Tenir à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
Humidité < 70% et température < 25°C

Utilisation par le consommateur :

Consommation en l'état

Populations cibles :

Adultes et enfants

Précautions :

/

Annule et remplace :

fiche du 18/04/2016

Motif de modification :

mise à jour recette - substitution carmins

Les renseignements fournis dans ce document pourront faire l'objet de modifications dans le cadre de l'évolution de la réglementation européenne.