

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 406009 (250g) 406010 (1kg) 406011 (1Kg) 406051 (1kg) 406043 (5kg)

Dénomination légale : Chocolat en flocon

Désignation commerciale : Pailleté super fin

Pays de transformation : France

Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

Sucre, pâte de cacao (38,5%), beurre de cacao (3%), poudre de LAIT entier, matière grasse LAITIERE, arôme naturel de vanille

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 16 mois

Conditions de conservation du produit :

Avant ouverture : Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70%) et sans odeur.

Température de stockage : 12-20°C

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	501/2 097 Kcal/kJ
- Matières grasses	26,0g
Dont acides gras saturés	15,7g
- Glucides	57,7g
Dont sucres	55,6g
- Fibres	7,2g
- Protéines	5,0g
- Sel	0,03g

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Pailleté super fin

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients
 → **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-	-	-	-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	-	+	+	+
CRUSTACES et dérivés	-	-	+	-
FRUITS A COQUES et dérivés***	-	+	+	+
LAIT et dérivés (y compris lactose)	+	+	+	+
LUPIN et dérivés	-	-	+	-
MOLLUSQUES et dérivés	-	-	+	-
MOUTARDE et dérivés	-	-	+	-
ŒUFS et dérivés	-	+	+	+
POISSONS et dérivés	-	-	+	-
SOJA et dérivés	-	+	+	+
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	-	-	+	-
SESAME et dérivés	-	+	+	+
CELERI et dérivés	-	-	+	-

*Si vous notez « absence de risques » et qu'il y a pourtant « présence de l'allergène » sur la ligne de production ou dans l'usine, nous fournir la preuve qu'il n'y a pas de risque de contamination croisée par une étude HACCP ou tout autre document (plan de nettoyage...).

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES

Calibre par tamisage	0,8-2,5mm
Humidité	Max 1%

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Germes	Limite maximale
Flore anaérobie totale	Max 5 000/g
Coliformes	Max 10/g
Entérobactéries	Max 10/g
Salmonelles	Absence/25g
E Coli	Absence/g
Levures et moisissures	Max 50/g

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1830/2003 et n°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives n°1999/2/CE et n°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°396/2005 et n°178/2006.

- **CONTAMINANTS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°2023/915

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

SAS DELICES AGRO - 8 rue de la Claie 49070 BEAUCOUZE Tel : 02.41.35.10.90 - Fax : 02.41.35.10.91 SITE : www.tresorsdechefs.com E-mail : info@fuseau-sas.com	FICHE TECHNIQUE PRODUIT <i>Pailleté super fin</i>	Date de création : 13/04/2022 Date de révision : 16/11/2023 Page 4 sur 4
--	---	--

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, 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 sur 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.