



FICHE TECHNIQUE

Dénomination commerciale :

PRALINE EN GRAINS 50% AMANDE

Code HLR :

ST1030 50A

➤ PRINCIPE DE FABRICATION :

Mélange d'amandes torréfiées et de sucre traité par cuisson selon la méthode traditionnelle. Tous les éléments sont cuits à feu nu. Notre méthode permet de développer les interactions entre le sucre caramélisé et les protéines des fruits secs. Le produit obtenu subit un concassage-broyage pour l'obtention d'une matière granuleuse.

➤ INGREDIENTS MIS EN OEUVRE :

- ◆ Fruits : 50 % amandes
- ◆ Sucre : 50 %

Liste d'ingrédients : Amandes, sucre

Contamination croisée possible avec la noisette.

Ce produit ne contient aucun ingrédient issu d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM).

Ni les matières premières ni le produit fini n'ont subi de traitement ionisant.

➤ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

- ◆ Aspect / Texture : Matière granuleuse
- ◆ Couleur : De couleur jaune ambré à brun clair
- ◆ Goût / Odeur : Spécifique de l'amande et du caramel

➤ CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

- ◆ Acidité oléique dans l'huile contenue : < 1 %
- ◆ Humidité : < 2 %
- ◆ Granulométrie :

> 3,15 mm	<= 5%
1 – 3,15 mm	>= 85%
< 1 mm	<= 10 %

➤ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

- ◆ Microorganismes aérobies 30°C : < 10 000 ufc/g NF ISO 4833
- ◆ Entérobactéries : < 10 ufc/g NF V 08-054
- ◆ Salmonelles : Absence /25g ISO 16140
- ◆ Levures / Moisissures : < 100 ufc/g NF V 08-059

➤ CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES :

(calculées selon tables nutritionnelles Ciqual, valeurs moyennes exprimées pour 100g)

- ◆ Protéines : 15.3 g
- ◆ Glucides : 50.7 g dont sucres : 50.5 g
- ◆ Lipides : 26.7 g dont acides gras saturés : 2.0 g
- ◆ Fibres : 6.3 g
- ◆ Sodium : 1.9 mg
- ◆ Valeur énergétique : 2160 kJ / 517 kcal

➤ CONDITIONNEMENT / PALETTISATION :

- ◆ Type et matière : Sac en matériau composite aluminisé
- ◆ Poids par unité : 20 kg net
- ◆ Nombre de colis par palette : 10 colis x 4 étages = 40 colis
- ◆ Palettisation : 800 kg sur palette Europe 80x120 cm

➤ CONDITIONS DE STOCKAGE :

- ◆ DLUO : 12 mois
- ◆ Température de conservation : < 15°C
- ◆ Hygrométrie : < 70 %
- ◆ Lieu : dans un local sec et aéré