

## Croustillant Nougat



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	<b>Pâte nougat croustillante pour insert</b>
DESCRIPTION	Pâte nougat prête à l'emploi et croustillante pour insert dans un entremet.
POIDS NET	<b>250g</b>
DDM	8 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	Stocker dans un endroit frais et sec à température ambiante (10-25°C). A conserver dans un endroit sec et frais emballage fermé.
CODE PRODUIT	22171
PAYS DE TRANSFORMATION	France

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

fouillage (sucre, graisses végétales (palme, palmiste, karité), lactosérum en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme), brisure de biscuit (farine de blé, sucre, beurre concentré, huile de tournesol, lait écrémé en poudre, malt d'orge, sel), nougat et brisures de nougat 17% (amandes, sirop de glucose, miel de fleurs, blanc d'oeuf, arôme naturel de vanille), arôme

### 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Brun clair
ASPECT	Croustillant
ODEUR	Typique du Nougat
GOUT	Typique du Nougat



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

VALEUR ENERGETIQUE	2462 kJ soit 591 kcal
MATIERES GRASSES	39,9g
- Dont acides gras saturés	18,88g
GLUCIDES	54,2g
- Dont sucres	42,6g
PROTEINES	3,8g
SEL	0,216g

### 4. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
FLORE AEROBIE MESOPHILE 30°C	<300 000/g
SALMONELLES	Absence
E.COLI	<1/g gras
LEVURE	<300/g
MOISSISURES	<300/g
ENTEROBACTERIE	<1000/g

### 5. CONDITIONNEMENT

	UVC : seau 1 kg	Colis :	Palettisation
EAN 13/14	3663327001203	-	-
POIDS NET (kg)	1,000 kg	18,000 kg	324 kg
POIDS BRUT (kg)	1,025 kg	18,500 kg	358 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	130x130x130 mm	400x390x260mm	EURO 80x120
NOMBRE D'UV / COLIS		18	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			6
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			3
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			18

\*Présence d'allergènes selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (cf. Tableau ALLERGERNES).

## 6. ALLERGENES\*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		X	BLE
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	BLANC D'ŒUFS
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		X	LACTOSERUM, BEURRE, LAIT
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA	X		
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES		X	AMANDES
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		

## 7. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **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.

- **METAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1881/2006.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATERIAUX**

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.

- **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 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.