

Pralin feuillentine



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Fourrage pour pâtisserie
DESCRIPTION	Fourrage à base de biscuit finement émietté
POIDS NET	250g
DDM	9 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit propre et sec (max 70% d'humidité) et sans odeur Température de stockage 12-20°C
CODE PRODUIT	20471
PAYS DE TRANSFORMATION	France
CERTIFICATION	BRC

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

Sucre, biscuit finement émietté au beurre (farine de BLE, sucre, beurre concentré (LAIT), sucre du LAIT, protéine de LAIT, sel, extrait de malt (ORGE), poudre à lever (E500ii), Chocolat de couverture au LAIT (21,5%)(sucre, poudre de LAIT entier, beurre de cacao, pâte de cacao, matière grasse LAITIERE anhydre, arôme naturel de vanille), NOISETTES, AMANDES, graisse végétale(tournesol), émulsifiant : lécithine de SOJA.

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Chocolat
ASPECT	Typique du fourrage
ODEUR	Typique de l'amande et noisette
GOUT	Typique de l'amande et noisette



3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
HUMIDITE	<1,5%	
MATIERE GRASSE	30,2%	1,5%

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	531kcal soit 2222 kJ
MATIERES GRASSES	30,2g
- Dont acides gras saturés	7,4g
GLUCIDES	56,7g
- Dont sucres	48,5g
PROTEINES	6,4g
SEL	0,31g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC : pot 250 g	Colis : 18x250g	Palettisation
EAN 13/14	3663327000893	13663327000890	-
POIDS NET (kg)	250g	4,5 kg	189 kg
POIDS BRUT (kg)	267g	5,038 kg	211,596 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	Diam 95 x 62 mm	300 x 300 x 150 mm	EURO 80 x 120
NOMBRE D'UV / COLIS		18	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			6
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			7
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			42

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
GERMES TOTAUX	<5000/g
COLIFORM	<10/g
SALMONELLES	Absence/g
LEVURES	Ab
MOISSISURES	<50/g

7. ALLERGENES*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		X	Extrait de malt d'ORGE, farine de BLE
CRUSTACES ET DERIVES			
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES			
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON			
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS			
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE			
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		X	Beurre concentré, protéines de LAIT
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA			
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES		X	NOISETTES, AMANDES
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME			
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE			
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE			
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI			
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO ₂)			

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



8. 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.

- **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.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **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.