

	FICHE TECHNIQUE		FTF.1550	
			Rédacteur : JS	
			Créée le 27/05/2008	Mise à jour 20/06/17

NOUGACHOC

DESCRIPTION	
	<p>Nougatine forme amande enrobée de chocolat noir et d'une fine couche de sucre Finition colorée et vernis Fabriqué en France (Montauban)</p>

INFORMATIONS PRODUIT				
Dénomination légale : Nougatine enrobée de chocolat et de sucre				
Couleurs proposées et colorants (par ordre pondéral décroissant) :				
Blanc	E 171			
Assortiment poussin/anis	E 171	E 100	E 102	E 133
<p>Ingrédients : sucre (63,7 %), chocolat noir (23 %) (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine (SOJA)), AMANDE (12,3 %), épaississant : gomme arabique, arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels, colorant(s), agents d'enrobage : cire de carnauba, cire d'abeille.</p>				
<p>Allergènes (selon la directive 2007/68 CE) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Soja, amande ○ Traces possibles de lait et de noisettes 				
<p>OGM : Nos produits peuvent être classés dans la catégorie des produits conventionnels au sens des règlements 1829/2003 et 1830/2003 CE (dispensés d'étiquetage).</p>				
<p>Ionisation : Nous n'utilisons aucune matière première ni aucun ingrédient ayant subi un traitement de ionisation pour la fabrication de nos produits.</p>				

DONNÉES MICROBIOLOGIQUES		
Nature	Normes	Méthode
Flore aérobie mésophile totale	≤ 300 000 germes / g	NF EN ISO 4833-1
Coliformes totaux	≤ 1 000 germes / g	NF V 08-050
Coliformes thermotolérants	≤ 10 germes / g	NF V 08-060
E. coli	≤ 1 germe / g	NF ISO 16649-2
Salmonelles	Absence / 25g	IRIS BKR 23/07-10/11+id NF EN ISO 6579
Levures et moisissures	≤ 3 000 germes / g	NF V 08-036

	<h1>FICHE TECHNIQUE</h1>	FTF.1550	
		Rédacteur : JS	
		Créée le 27/05/2008	Mise à jour 20/06/17

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)
Valeur énergétique : 456 kcal / 1915 kJ
Matières grasses : 15 g
Dont acides gras saturés : 5,5 g
Glucides : 74 g
Dont sucres : 73 g
Protéines : 4,5 g
Sel : < 0,01 g

STOCKAGE ET DDM
A conserver à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière.
Date de Durabilité Minimale : 24 mois

CONDITIONNEMENTS PROPOSÉS	
Conditionnement individuel	Surconditionnement
Vrac 5 kg : poche polyéthylène dans carton de 5 kg net Poche polypropylène 1 kg Etui neutre 1 kg Etui « Instant Bonheur » 1 kg Etui « Jour de bonheur » 500 g Boîte cube beige 1 kg Sachet polypropylène 500 g Boîte PUK 200 g	Par 2 cartons (10 kg) par 10 poches (10 kg) par 10 étuis (10 kg) par 10 étuis (10 kg) par 20 étuis (10 kg) par 12 boîtes (12 kg) par 20 sachets (10 kg) par 15 boîtes (3 kg)
} Poche polypropylène dans boîte	