

	<h1>FICHE TECHNIQUE</h1>	FTF.0260	
		Rédacteur : AT	
		Créée le 20/07/2015	Mise à jour 20/07/15

## AVOLA EXQUISE

DESCRIPTION
Amande Avola calibre 35/36 dragéifiée au sucre Fabriqué en France (Montauban)

COMPOSITION												
<p><b>Dénomination légale :</b> Dragées amandes</p> <p><b>Composition :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sucre (54%)</li> <li>○ Amande (45%)</li> <li>○ Epaississant : gomme arabique</li> <li>○ Arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels</li> </ul> <p><b>Couleurs proposées et colorants</b> (par ordre pondéral décroissant)</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>Bleu</td> <td>E 171</td> <td>E 133</td> <td>E 124*</td> </tr> <tr> <td>Blanc</td> <td>E 171</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Rose</td> <td>E 171</td> <td>E 124*</td> <td>E 133</td> </tr> </table> <p><small>*Le colorant E124 peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants.</small></p> <p><b>Ingrédients :</b> sucre, AMANDE (45%), épaississant : gomme arabique, arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels, colorants.</p> <p><b>Allergènes</b> (selon la directive 2007/68 CE) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Amande</li> <li>○ Traces possibles de noisette</li> </ul> <p><b>OGM :</b> 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><b>Ionisation :</b> Nous n'utilisons aucune matière première ni aucun ingrédient ayant subi un traitement de ionisation pour la fabrication de nos produits.</p>	Bleu	E 171	E 133	E 124*	Blanc	E 171			Rose	E 171	E 124*	E 133
Bleu	E 171	E 133	E 124*									
Blanc	E 171											
Rose	E 171	E 124*	E 133									

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

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		FTF.0260	
			Rédacteur : AT	
			Créée le 20/07/2015	Mise à jour 20/07/15

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)
Valeur énergétique : 491 kcal / 2055 kJ
Matières grasses : 24,0 g
Dont acides gras saturés : 1,8 g
Glucides : 54,5 g
Dont sucres : 53,9 g
Protéines : 11,4 g
Sel : 0,00 g

STOCKAGE ET DLUO
A conserver à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière.
Date limite d'utilisation optimale : 24 mois

CONDITIONNEMENTS PROPOSES	
Conditionnement individuel	Surconditionnement
Vrac 5 kg : poche polyéthylène dans carton de 5 kg net	Par 2 cartons (10 kg)
Poche polypropylène 1 kg	par 10 poches (10 kg)
Etui neutre 1 kg	par 10 étuis (10 kg)
Etui « Instant Bonheur » 1 kg	par 10 étuis (10 kg)
Etui « Instant bonheur » 500 g	par 20 étuis (10 kg)
Boîte cube beige « Pécou » 1 kg	par 12 boîtes (12 kg)
Boîte cube beige « Pécou » 500 g	par 24 boîtes (12 kg)
Sachet polypropylène 500 g	par 20 sachets (10 kg)