

	FICHE TECHNIQUE		FTF.1710	
			Rédacteur : JS	
			Créée le 14/10/10	Mise à jour 20/06/2017



DESCRIPTION	
	<p>Un cœur au caramel fondant au beurre salé, enrobé de chocolat noir et d'une fine couche de sucre.</p> <p>Finition colorée mat ou vernie.</p> <p>Fabriquée en France (MONTAUBAN)</p>

COMPOSITION			
Dénomination légale : Bonbon de chocolat au caramel au beurre salé enrobé de sucre			
Ingrédients : chocolat noir (47%) (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine (SOJA)), caramel au beurre salé (31%) (sucre, CREME entière, BEURRE (8%), poudre de LAIT demi-écrémé, sel (0,9%)), sucre (21%), sirop de glucose, épaississant : gomme arabique, colorants, agents d'enrobage (sauf pour les couleurs « sable » et « taupe ») : cire de carnauba, cire d'abeille.			
Couleurs proposées et colorants (par ordre pondéral décroissant) :			
Blanc nacré	E 171	E 555	
Blanc vernis	E 171		
Caraïbes	E 171	E 133	
Caramel	E 171	E 150d	
Chocolat	E 171	E 172	E 150d
Framboise	E 171	E 120	
Fuchsia	E 171	E 120	
Ivoire	E 171	E 150d	E 100
Jaune soleil	E 171	E 100	
Parme	E 171	E 120	E 133
Passion	E 171	E 120	E 100
Prune	E 171	E 120	E 133
Sable Mat	E 171	E 150d	E 133
Taupe Mat	E 171	E 172	E 133
Tilleul	E 171	E 100	E 141ii
Vert indien	E 171	E 100	E 133
Vert pomme	E 171	E 100	E 133
Allergènes (selon la directive 2007/68 CE) :			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soja, lait ▪ Traces possibles d'amande et noisette 			

	<h1>FICHE TECHNIQUE</h1>	FTF.1710	
		Rédacteur : JS	
		Créée le 14/10/10	Mise à jour 20/06/2017

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).

Ionisation : Nous n'utilisons aucune matière première ni aucun ingrédient ayant subi un traitement de ionisation pour la fabrication de nos produits.

DONNÉES MICROBIOLOGIQUES		
Nature	Normes	Méthode
Flore aérobie mésophile totale	≤ 300 000 germes / g	NF EN ISO 4833-1
E. coli β glucuronidase+	≤ 10 germes / g	NF ISO 16649-2
Staphylocoques à coagulase positive	≤ 100 germes / g	NF EN ISO 6888-2 Amdt A1
Salmonelles	absence / 25g	IRIS BKR 23/07-10/11+id NF EN ISO 6579
Listeria monocytogenes	≤ 100 germes / g	ALOA COUNT AES 10/05-09/06
Levures et moisissures	≤ 1 000 germes / g	NF V 08-036

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)
Valeur énergétique : 480 kcal / 2007 kJ
Matières grasses : 24 g
Dont acides gras saturés : 15 g
Glucides : 59 g
Dont sucres : 58 g
Protéines : 3,6 g
Sel : 0,37 g

STOCKAGE ET DDM
A conserver à une température inférieure à 23°C, dans un endroit sec (humidité inférieure à 60%), à l'abri de la lumière.
Date de Durabilité Minimale : 12 mois

CONDITIONNEMENTS PROPOSÉS	
Conditionnement individuel	Surconditionnement
Vrac de 5 kg : poche polyéthylène dans carton Boîte carton cube beige « Maison Pécou » 1 kg } Boîte plastique translucide « Liquicroc » 500g } Sachet polypropylène 500 g Sachet polypropylène 250 g	<i>Poche polypropylène dans boîte</i> par 2 cartons = 10 kg net par 12 boîtes = 12 kg net par 24 boîtes = 12 kg net par 20 sachets (10 kg) par 40 sachets (10 kg)