

|  |                          |                        |                           |
|--|--------------------------|------------------------|---------------------------|
|  | <h1>FICHE TECHNIQUE</h1> | FTF.5240               |                           |
|  |                          | Rédacteur : JS         |                           |
|  |                          | Créée le<br>27/05/2008 | Mise à jour<br>20/06/2017 |

## CHOCOVIENNOISES

| DESCRIPTION |   |
|-------------|---|
|             | <p>Amande grillée enrobée de chocolat noir et dragéifiée au sucre<br/>Fabriquée en France (Montauban)</p> |

| COMPOSITION  |       |        |       |       |       |
|--|-------|--------|-------|-------|-------|
| <b>Dénomination légale :</b> Amande grillée enrobée de chocolat et de sucre  |       |        |       |       |       |
| <b>Couleurs proposées et colorants</b> (par ordre pondéral décroissant)  |       |        |       |       |       |
| Blanc  | E 171 |        |       |       |       |
| Ivoire   | E 171 | E 150d | E 100 |       |       |
| Assortiment galets   | E 171 | E 150d | E 172 | E 153 | E 133 |
| <p><b>Ingrédients :</b> chocolat (39,4 %) (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine (SOJA)), sucre (33,3 %), AMANDE (27,3%), épaississant : gomme arabique, arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels, colorants, agents d'enrobage : cire de carnauba, cire d'abeille.</p> <p><b>Allergènes</b> (selon la directive 2007/68 CE) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Amande, soja</li> <li>○ Traces possibles de lait et de noisettes</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> |       |        |       |       |       |

| 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<br>NF EN ISO 6579 |
| Levures et moisissures         | ≤ 3 000 germes / g   | NF V 08-036                               |

|  |                          |                        |                           |
|--|--------------------------|------------------------|---------------------------|
|  | <h1>FICHE TECHNIQUE</h1> | FTF.5240               |                           |
|  |                          | Rédacteur : JS         |                           |
|  |                          | Créée le<br>27/05/2008 | Mise à jour<br>20/06/2017 |

| VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)    |
|---|
| Valeur énergétique : 514 kcal / 2145 kJ |
| Matières grasses : 29 g                 |
| Dont acides gras saturés : 10 g         |
| Glucides : 51 g                         |
| Dont sucres : 49 g                      |
| Protéines : 9,2 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 : 18 mois                              |

| CONDITIONNEMENTS PROPOSES                  |                    |
|--|--------------------|
| Conditionnement individuel                 | Surconditionnement |
| Vrac 5 kg : poche polyéthylène dans carton | par 10 kg          |
| Poche 1 kg                                 | par 10 poches      |
| Boîte cube marron 1 kg                     | par 12 boîtes      |
| Boîte cube marron 500 g                    | par 24 boîtes      |
| Sachet beige 500 g                         | par 20 sachets     |
| Boîte marron 300 g                         | par 36 boîtes      |
| Boîte PUK 180 g                            | par 15 PUK         |