

	FICHE TECHNIQUE		FTF.5820	
			Rédacteur : AT	
	Créée le 16/01/19	Mise à jour 16/01/2019		

LIQUICROC Caramel

BEURRE SALE

DESCRIPTION
Un cœur au caramel fondant au beurre salé, enrobé de chocolat noir Finition marbré blanc Fabriqué en France (MONTAUBAN)

COMPOSITION
<p>Dénomination légale : Bonbon de chocolat noir au caramel au beurre salé</p> <p>Ingrédients : chocolat noir (63,9%) (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine (SOJA)), caramel (34,2%) (sucre, CREME entière, BEURRE (8%), poudre de LAIT demi-écrémé, sel (0,9%)), chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant : lécithine (SOJA), arôme naturel de vanille), agents d'enrobage : gomme arabique, gomme laque.</p> <p>Allergènes (selon la directive 2007/68 CE) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Soja, lait ▪ Traces possibles d'amande et noisette <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
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

	<h1>FICHE TECHNIQUE</h1>	FTF.5820	
		Rédacteur : AT	
		Créée le 16/01/19	Mise à jour 16/01/2019

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)
Valeur énergétique : 509 kcal / 2120 kJ
Matières grasses : 32 g Dont acides gras saturés : 19 g
Glucides : 48 g Dont sucres : 46 g
Protéines : 4,7 g
Sel : 0,44 g

STOCKAGE ET DDM
A conserver à une température inférieure à 23°C, dans un endroit sec (humidité inférieure à 60%). Date de Durabilité Minimale : 9 mois

CONDITIONNEMENTS PROPOSÉS	
Conditionnement individuel	Surconditionnement
Vrac de 5 kg : poche polyéthylène dans carton Boite carton cube beige « Maison Pécou » 1 kg Boite carton cube beige « Maison Pécou » 500g	par 2 cartons = 10 kg net par 12 boites = 12 kg net par 24 boites = 12 kg net
} <i>Poche polypropylène dans boite</i>	