

## FICHE TECHNIQUE

Le 17/01/2022



## LE CAMEL CRAQUANT

Chocolat au lait  
80g ou 125g

Une marque du Groupe

SAVEURS  DÉLICES

7 rue du Château - 44210 PORNIC - France  
Tél. (00 33) 02.43.70.63.04  
lpff@saveursetdelices.com

SIRET 812 140 234 00020 - APE 1082Z  
TVA N° FR31 812 140 234

### DESCRIPTIF PRODUIT

Bonbons de chocolat enrobés de chocolat au lait avec un fourrage aux brisures de biscuit et éclats de caramel au beurre salé

### LISTE DES INGRÉDIENTS

#### Bonbons de chocolat

Chocolat au lait 40% (allergènes : lait, soja), sucre, graisse végétale de noix de coco, brisures de biscuit 8,5% (allergènes : gluten (blé, orge), lait), poudre de cacao maigre, éclats de caramel au beurre salé 8% (allergène : lait), poudre de lait entier, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille

Peut contenir des traces d'arachides, de fruits à coques et d'oeufs

Cacao : 33,6% minimum (chocolat au lait)

### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

#### 1) Critères Microbiologiques

	SPÉCIFICATIONS ET TOLÉRANCES
Flore totale à 30°C	< 10 000 / g
Entérobactéries	< 100 / g
Salmonella	absence/25 g
Listeria	absence/25 g
Staphylocoque à coagulase positive	< 100 / g
Levures et Moisissures	< 50 / g

#### 2) Critères Organoleptiques

Visuel	Bonbons de chocolat de forme rectangulaire, enrobage chocolat au lait
Odeur	Chocolat au lait
Goût	Chocolat lait, brisures de biscuit, caramel
Texture	Croustillant

#### 3) Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeurs énergétiques	2178 kJ/520 kcal
Matières grasses	29g
Dont acides gras saturés	20g
Glucides	56g
Dont sucres	51g
Protéines	6,4g
Sel	0,4g

4) Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) = 9 mois.

5) Conservation : au frais et au sec entre 16°C et 18°C