


SMQ.FTP. 001	Fiche technique Bonbon Caramel au Beurre Salé « Salidou »	
Date de création : 28 03 2011		
Date de modification : 14/10/2020		
Version : K		

Ingrédients - Ingredients :

Sirop de glucose , sucre, **lait** concentré sucré, beurre (**lait**)(10%), poudre de **lait**, sel de Guérande (0.8%), fleur de sel de Guérande (0.3%).

Origine géographique des ingrédients : France et UE. Ingrédients garantis sans O.G.M. et sans ionisation

Déclaration allergènes : lait, traces fortuite de fruits à coque.

Glucose syrup, sugar, sweetened condensed **milk**, butter (**milk**) (10%), **milk** powder, salt from Guérande (0,8%), fleur de sel from Guérande (0,3%).

Geographical origin of products : France and E.U. Ingredients without OGM and ionization process.

Allergy warning: milk, may contain traces of nuts.

Dénomination légale – Legal name

Bonbon caramel au beurre salé
Salted butter caramel candy

Caractéristiques organoleptiques - organoleptic parameters :

Goût : caractéristique du caramel au beurre

Couleur : brune

Texture : caramel tendre, ne collant pas aux dents

Forme : portion rectangulaire de 5 ou 8g environ. Chaque bonbon est emballé individuellement en film cellulosique.

Taste: characteristic of butterscotch

Color: brown


Texture: tender caramel, not sticking to teeth

Shape: rectangular portion of 5g or 8g. Each candy is packaged individually in cellulosic film

Valeurs nutritionnelles - Nutrition facts

Informations nutritionnelles pour 100g	
Nutrition facts per 100g	
Energie / Energy	1761 kJ – 418 kcal
Matières grasses / Fat	13 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates	7 g
Glucides / Carbohydrates	72 g
Dont sucres / Of which sugars	47 g
Protéines / Protein	4,3 g
Sel / Salt	1,1 g

Rédacteur : Coralie Le Govic	
Date : 14/10/2020	
Signature : CLG	

SMQ.FTP. 001	Fiche technique Bonbon Caramel au Beurre Salé « Salidou »	
Date de création : 28 03 2011		
Date de modification : 14/10/2020		
Version : K		

Critères Microbiologiques - Microbiological characteristics

Germes	Normes	Résultats Analyse
Flore aérobie mésophile 30°C, SP (72 heures)	NF EN ISO 4833-2 : 2013 annexe A Seuil 10000 UFC/g	<200/g
Entérobactéries 37°C (ISO)	NF ISO 21528-2 déc. 2004 Seuil <100 UFC/g	<10/g
Salmonelles	Salmonella Gold (TRA02/8-03/01) Seuil absence/25g	Absence/25g
Levures/moisissures	NF V 08-059 Nov. 1995 Seuil <100 UFC/g	<10/g

La faible humidité relative d'équilibre de ce produit garantit sa stabilité microbiologique.
This product is stable because of the low moisture.

Date limite d'utilisation optimale - Optimum Use Deadline

12 mois dans un endroit sec et frais
Température de stockage 12 à 25°C, humidité relative <60%.
12 months in a cool dry place.

Conditionnement - Packaging

En sachets ou en boîtes.
In bags or in box.

Aspect réglementaire - Regulatory aspects

Ce produit est conforme à la réglementation française, tant sur le point bactériologique que sur les ingrédients et la méthode de production.

Le produit respecte les codes d'usages de la confiserie à savoir 4,5% de matières sèche non grasse du lait et 3% de matières grasses d'origine lactique.

This product is in accordance with French and European regulatory requirement for production method and ingredients used.

The product complies with the confectionery codes of practice, 4.5% non-fat dry matter in milk and 3% milk-based fat.

Rédacteur : Coralie Le Govic	
Date : 14/10/2020	
Signature : CLG	