

SMQ.FT. 016
Date de création : 28 03 2011
Date de modification : 20 06 2017
Version : M

Fiche technique Crème de Caramel au beurre salé « CREME DE SALIDOU »



Ingrédients - Ingredients

Sucre, crème fraîche (**lait**), beurre (**lait**) frais (18%), Sirop de glucose, sel de Guérande (0,5%), fleur de sel de Guérande (0,1%).

Origine géographique des ingrédients : France et UE. Ingrédients garantis sans OGM, sans ionisation

Précision sur l'origine géographique des produits laitiers : France

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

Sugar, fresh cream (**milk**), fresh butter (**milk**) (18%), Glucose syrup, Sea salt from Guérande (0,5%), Fleur de sel from Guérande (0,1%).

Geographical origin of ingredients: France and EU. Ingredients guaranteed without GMO, without ionization

Precision on the geographical origin of dairy products: France

Allergy warnings : milk, traces of nuts.

Dénomination légale – Legal name

Crème de caramel au beurre salé.

Caramel cream with salted butter.

Caractéristiques organoleptiques - organoleptic parameters :

Goût : caractéristique du caramel au beurre et à la crème,

Couleur : brun clair,

Texture : lisse et homogène

Taste: characteristic of caramel in butter and cream,

Color: light brown,

Texture: smooth and homogeneous

Valeurs nutritionnelles (Analyse n°VV03926) – Nutritional values

Informations nutritionnelles pour 100g	
Nutrition facts per 100g	
Energie / Energy	2025 kJ – 488 kcal
Matières grasses / Fat	28 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates	18 g
Glucides / Carbohydrates	58 g
Dont sucres / Of which sugars	41 g
Protéines / Protein	1 g
Sel / Salt	0.48 g

Rédacteur : Coralie Le Govic
Date : 20/06/17
Signature : CLG
FT 16



Date de création : 28 03 2011

Date de modification : 20 06 2017

Version : M

Procédure technique crème de caramel au
beurre salé
« CREME DE SALIDOU »



Caractéristiques microbiologiques (Analyse n°17V09274) – Microbiological characteristics

Germes	Normes	Résultats
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) Absence /25g	Absence/25g
Levures	NF V 08-059 Nov. 1995 Seuil 100 UFC/g	<10/g
Moisissures	NF V 08-059 Nov. 1995 Seuil 100 UFC/g	<10/g

Date limite d'utilisation optimale - Optimum Use Deadline

9 mois, dans un endroit sec et frais.

9 months in cool and dry place.

Conditionnement - Packaging

Selon demandes des clients : Tube de 80g, bocaux de 30g, bocaux de 100g, bocaux de 220g, logés en cartons par 12 ; bocaux de 400g, logés en cartons de 12 ; ou en seaux plastiques de 1, 2, 3, 4, 6 ou 8kg.

According to customers requests: Tube of 80g, jars of 30g, jars of 100g, jars of 220g, housed in boxes by 12; Jars of 400g, housed in cartons of 12; Or plastic buckets of 1, 2, 3, 4, 6 or 8kg.

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.

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

Rédacteur : Coralie Le Govic

Date : 20/06/2017

Signature : CLG

