


| | | | | |
|---|------------------------|---------------------------|----------------|--|
|  | FICHE TECHNIQUE | | FTF.0210 | |
| | | | Rédacteur : JS | |
| | Créée le 18/07/2008 | Mise à jour 03/11/2021 | | |

AVOLA EXTRA

Couleurs pastel

| DESCRIPTION | |
|---|--|
|  | Amande Avola dragéifiée au sucre Fabriqué en France (Montauban) |

| COMPOSITION | | | | | | |
|--|-------------------------------------|----------------------|------------|-------------------------------------|-------|---|
| <p>Dénomination légale : Dragée Amande</p> <p>Ingrédients : sucre, AMANDE (45%), épaississant : gomme arabique, amidon de riz, arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels, colorants (<i>pour couleur bleu et rose</i>).</p> <p>Couleurs proposées et colorants (<i>par ordre pondéral décroissant</i>) :</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>Bleu ciel</td> <td>Extrait de spiruline</td> </tr> <tr> <td>Rose Agate</td> <td>concentré (patate douce et carotte)</td> </tr> <tr> <td>Blanc</td> <td>/</td> </tr> </table> <p>Allergènes (<i>selon la directive 2007/68 CE</i>) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Amande ○ Traces possibles de noisette, soja <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> | Bleu ciel | Extrait de spiruline | Rose Agate | concentré (patate douce et carotte) | Blanc | / |
| Bleu ciel | Extrait de spiruline | | | | | |
| Rose Agate | concentré (patate douce et carotte) | | | | | |
| Blanc | / | | | | | |

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

| | | | | |
|---|------------------------|--|---------------------------|--|
|  | FICHE TECHNIQUE | | FTF.0210 | |
| | Rédacteur : JS | | | |
| | Créée le 18/07/2008 | | Mise à jour 03/11/2021 | |

| VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g) |
|---|
| Valeur énergétique : 492 kcal / 2058 kJ |
| Matières grasses : 24 g |
| Dont acides gras saturés : 1,8 g |
| Glucides : 55 g |
| Dont sucres : 54 g |
| Protéines : 11 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 : 24 mois |

| CONDITIONNEMENTS PROPOSÉS | |
|--|--|
| Conditionnement individuel | Surconditionnement |
| Vrac 5 kg : poche polyéthylène dans carton de 5 kg net Poche polypropylène 1 kg Etui neutre 1 kg Etui 1 kg Etui 500 g Boîte cube grise « Pécou » 1 kg Boîte cube grise « Pécou » 500 g Sachet polypropylène 500 g | par 2 cartons (10 kg) par 10 poches (10 kg) par 10 étuis (10 kg) par 10 étuis (10 kg) par 20 étuis (10 kg) par 12 boîtes (12 kg) par 24 boîtes (12 kg) par 20 sachets (10 kg) |
| } Poche polypropylène dans boîte | |