

	FICHE TECHNIQUE		FTF.0210v	
			Rédacteur : JS	
			Créée le 27/05/2008	Mise à jour 02/02/17

AVOLA EXTRA

Couleurs vernies

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

COMPOSITION																																																															
Dénomination légale : Dragée Amande																																																															
Ingrédients : sucre, AMANDE (45%), épaississant : gomme arabique, arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels, colorants, agents d'enrobage : cire de carnauba, cire d'abeille.																																																															
Couleurs proposées et colorants (<i>par ordre pondéral décroissant</i>) :																																																															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>Anis</td> <td>E 171</td> <td>E 102*</td> <td>E 133</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Blanc Vernis</td> <td>E 171</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Framboise</td> <td>E 171</td> <td>E 120</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Gris</td> <td>E 171</td> <td>E 153</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ivoire</td> <td>E 171</td> <td>E 150d</td> <td>E 100</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mauve</td> <td>E 171</td> <td>E 120</td> <td>E 133</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Turquoise</td> <td>E 171</td> <td>E 133</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vert givré</td> <td>E 171</td> <td>E 100</td> <td>E 133</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Assortiment : Bleu, rose, jaune, abricot, vert</td> <td>E 171</td> <td>E 162</td> <td>E 160c</td> <td>E 141ii</td> <td>E 100</td> <td>E 163</td> </tr> </tbody> </table>	Anis	E 171	E 102*	E 133				Blanc Vernis	E 171						Framboise	E 171	E 120					Gris	E 171	E 153					Ivoire	E 171	E 150d	E 100				Mauve	E 171	E 120	E 133				Turquoise	E 171	E 133					Vert givré	E 171	E 100	E 133				Assortiment : Bleu, rose, jaune, abricot, vert	E 171	E 162	E 160c	E 141ii	E 100	E 163
Anis	E 171	E 102*	E 133																																																												
Blanc Vernis	E 171																																																														
Framboise	E 171	E 120																																																													
Gris	E 171	E 153																																																													
Ivoire	E 171	E 150d	E 100																																																												
Mauve	E 171	E 120	E 133																																																												
Turquoise	E 171	E 133																																																													
Vert givré	E 171	E 100	E 133																																																												
Assortiment : Bleu, rose, jaune, abricot, vert	E 171	E 162	E 160c	E 141ii	E 100	E 163																																																									
<small>*Le colorant E102 peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants.</small>																																																															
Allergènes (<i>selon la directive 2007/68 CE</i>) :																																																															
<ul style="list-style-type: none"> ○ Amande ○ Traces possibles de noisette 																																																															
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).																																																															
Ionisation : Nous n'utilisons aucune matière première ni aucun ingrédient ayant subi un traitement de ionisation pour la fabrication de nos produits.																																																															

	<h1>FICHE TECHNIQUE</h1>	FTF.0210v	
		Rédacteur : JS	
		Créée le 27/05/2008	Mise à jour 02/02/17

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

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 « Instant Bonheur » 1 kg Etui « Instant bonheur » 500 g Boîte cube beige 1 kg Boîte cube beige 500 g Boîte marron 300 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 36 boîtes (10,8 kg) par 20 sachets (10 kg)
} Poche polypropylène dans boîte	