

	<h1>FICHE TECHNIQUE</h1>	FTF.2200	
		Rédacteur : JS	
		Créée le 27/05/2008	Mise à jour 01/03/17

DRAGEES AMANDES CATALANES

Couleurs Pastel

DESCRIPTION
Amande d'Espagne dragéifiée au sucre Fabriqué en France (Montauban)

COMPOSITION												
<p>Dénomination légale : Dragées amandes</p> <p>Ingrédients : AMANDE (50 %), sucre, épaississant : gomme arabique, arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels, colorants.</p> <p>Couleurs proposées et colorants (par ordre pondéral décroissant) :</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>Bleu</td> <td>E 171</td> <td>E 133</td> <td>E 124*</td> </tr> <tr> <td>Blanc</td> <td>E 171</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Rose</td> <td>E 171</td> <td>E 124*</td> <td>E 133</td> </tr> </table> <p><small>*Le colorant E124 peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants.</small></p> <p>Allergènes (selon la directive 2007/68 CE) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Amande ○ Traces possibles de noisette <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	E 171	E 133	E 124*	Blanc	E 171			Rose	E 171	E 124*	E 133
Bleu	E 171	E 133	E 124*									
Blanc	E 171											
Rose	E 171	E 124*	E 133									

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

	<h1>FICHE TECHNIQUE</h1>	FTF.2200	
		Rédacteur : JS	
		Créée le 27/05/2008	Mise à jour 01/03/17

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)
Valeur énergétique : 503 kcal / 2100 kJ
Matières grasses : 27 g Dont acides gras saturés : 2,0 g
Glucides : 50 g Dont sucres : 50 g
Protéines : 13 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	