

Les Secoués- Le Croquant



1. PRODUIT	
DÉNOMINATION LÉGALE	Mélange de fruits secs, de pépites de chocolat noir et pépites au caramel.
DESCRIPTION	Mélange composé d'un assemblage de fruits secs (noix, noisettes), de chunk au chocolat noir et de pépites au caramel. Mélange élaboré pour décor ou inclusion en boulangerie / pâtisserie.
POIDS NET	150g 500g 3,000 kg
DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)	6 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'humidité. Humidité relative <75%. Température de conservation optimale : 6 - 20°C.
CODE PRODUIT	12128 (150g) 9677 (500g) 8856 (3kg)

DÉCLARATION D'INGRÉDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

NOIX hachées, chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **SOJA**/ou tournesol), pépites de caramel (sirop de glucose-fructose, sirop de glucose, 14% de purée de pommes concentrées, poudre de lactosérum, beurre, poudre de lait écrémé, sucre, humectant : glycérol, Fibre de BLE, matière grasse de palme, gélifiant : pectine, sirop de sucre caramélisé, régulateur d'acidité : acide lactique, arôme, extrait de riz), **NOISETTES**.

Traces éventuelles de sésame et sulfites.

2. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Hétérogène
ASPECT	Caractéristique des ingrédients
ODEUR	Typique
GOÛT	Typique

3. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2301,67 kJ soit 552,72 kcal
MATIÈRES GRASSES	41.4 g
- Dont acides gras saturés	8,65 g



GLUCIDES - Dont sucres	37.3 g 28.44 g
PROTÉINES	8,87 g
SEL	0,07 g

1. CONDITIONNEMENT			
	UVC : pot 150g	UVC : Sachet 500g	UVC : seau 3kg
EAN 13/14	3663327001647	3663327005454	3663327004952
POIDS NET	150 g	500g	3,000 kg
POIDS BRUT	165 g	515g	3,200 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	94,8 x 61 mm	160*278+2*35mm	230x230x195 mm
NOMBRE D'UV/COLIS	18	12	-
POIDS NET DU COLIS	2,7 kg	6 kg	-
POIDS BRUT DU COLIS	3,3 kg	6,654 kg	-
TAILLE DU COLIS	300 x 300 x 150	400*300*180mm	-
PALETTISATION			
POIDS NET DE LA PALETTE	113,4 kg		135 kg
POIDS BRUT DU PALETTE	138,4 kg		169 kg
TYPE DE PALETTE	EURO 80x120cm		EURO 80x120 cm
NOMBRE DE COLIS / COUCHE	6		15
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE	7		3
NOMBRE DE COLIS / PALETTE	42		45

4. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
GERMES	CRITÈRES
FLORE TOTALE	<100 000 000 UFC/g
LEVURES & MOISSURES	<100 000 UFC/g

<i>E. COLI</i>	<1 000 UFC/g
<i>BACILLUS CEREUS</i>	<10 000 UFC/g
<i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i>	<100 UFC/g
SALMONELLES SPP.	Absence dans 25 g

5. ALLERGÈNES*

PRODUITS ET INGRÉDIENTS	ABSENCE	PRÉSENCE	INGRÉDIENT CONCERNÉ
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		X	Traces éventuelles de GLUTEN.
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		X	BEURRE, CREME FRAICHE
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		X	LÉCITHINE DE SOJA
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES		X	NOIX, NOISETTES
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME		?	Traces éventuelles de SESAME.
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO ₂)		?	Traces éventuelles de SULFITES.

*Présence d'allergènes selon la Directive européenne 2007/68/CE du 27/11/2007 modifiant l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.

6. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Ce produit est exempt d'ingrédients et d'additifs génétiquement modifiés. Par conséquent, le produit ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux directives 1829/2003 et 1830/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié conformément à la directive 1999/2/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme au règlement CE N°396/2005.

- **AFLATOXINES**

Conforme au règlement CE N°165/2010.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme au règlement CE N°1881/2006 et à ses modifications.

- **EMBALLAGES**

FUSEAU SAS - Rue Charles Lacretelle
49070 BEAUCOUZE
TEL. : 02 41 35 10 90 – FAX : 02 41 35 10 91
SITE : www.tresorsdechefs.com
E-MAIL : info@fuseau-sas.com



Conforme au règlement CE N°1935/2004 ; au règlement CE N°2023/2006, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.