**Pépites de caramel au beurre salé**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. PRODUIT | |
| DENOMINATION LEGALE | **Pépites de caramel** |
| DESCRIPTION | Cubes gélifiés obtenus par un procédé permettant la re-texturation de caramel au beurre salé. |
| POIDS NET | **250g**  **1,000 kg** |
| DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM) | 6 mois dans son emballage d’origine. |
| CONDITIONS DE STOCKAGE | A conserver dans un endroit frais et sec. Température de stockage conseillée : 5 - 20°C. |
| CODE PRODUIT | **2674 (250g)**  **626401 (1,00kg)** |
| PAYS DE TRANSFORMATION | Fabriqué en France |
| CODE DOUANIER | 2007.9939 |

****

|  |
| --- |
| DECLARATION D’INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011) |
| 40.27% saccharose, 25.61% pomme, 11.75% fibres d’ananas, 11.07% caramel au beurre salé\*, 6.64% caramel\*, 1.31% gélifiant : alginate de sodium E401, 1.06% arôme, 1.03% stabilisant : di-calcium phosphate E341ii, 0.96% sel, 0.18% colorant : caramel E150a, 0.12% correcteur d’acidité : acide citrique E330.  \* « contient environ 9g de caramel au beurre salé et 5g de caramel pour 100g de produit fini ». |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES | |
| COULEUR | Caramel |
| ASPECT | Cube ferme et souple – 3 à 6 mm |
| ODEUR | Caractéristique du caramel au beurre salé |
| GOUT | Caractéristique du caramel au beurre salé |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES | | |
| CONTRÔLE | **TOLERANCE** | **VALEUR CIBLE** |
| MATIERE SECHE | 86% | +/-2% |
| AW | < 0,70 | - |
| pH | 3,8 | +/-0,2 |
| DENSITE | 1,2 | +/-0,1 |
| SPECTRE GRANULOMETRIQUE   * < 3,15mm * 3,15 à 6,3 mm * > 6,3 mm | 1% max.  97% max.  2% max. | -  -  - |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit) | |
| VALEUR ENERGETIQUE | **1520 kJ soit 360 kcal** |
| MATIERES GRASSES   * Dont acides gras saturés | **1,1 g**  **0,7 g** |
| GLUCIDES   * Dont sucres | **84,0 g**  **83,0 g** |
| PROTEINES | **<0,5 g** |
| FIBRES | **1 g** |
| SEL | **2,0 g** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. CONDITIONNEMENT | |  |  |
|  | **UVC : Sachet 1 kg** | **Colis : 12x1kg** | **Palettisation** |
| EAN 13/14 | **3663327002835** | - | - |
| POIDS NET | 1,000 kg | 12,000 kg | 360 kg |
| POIDS BRUT | 1,200 kg | 12,240 kg | 392 kg |
| DIMENSIONS (L x l x h) | 210x75x310 mm | 430x310x250 mm | EURO 80x120 cm |
| NOMBRE D’UV / COLIS |  | 12 |  |
| NOMBRE DE COLIS / COUCHE |  |  | 6 |
| NOMBRE DE COUCHE / PALETTE |  |  | 5 |
| NOMBRE DE COLIS / PALETTE |  |  | 30 |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES | |
| GERMES | **CRITERES** |
| FLORE TOTALE | <2 000 UFC/g |
| COLIFORMES TOTAUX | Absence dans 10 g |
| COLIFORMES FECAUX | Absence dans 10 g |
| STAPHYLOCOQUES | Absence dans 10 g |
| SALMONELLES | Absence dans 25 g |
| LEVURES & MOISISSURES | <500 UFC/g |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. ALLERGENES\* | | | |
| PRODUITS ET INGREDIENTS | **ABSENCE** | **PRESENCE** | **INGREDIENT CONCERNE** |
| CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN | X |  |  |
| 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’OEUFS | 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 |  |  |
| FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES | X |  |  |
| GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME | X |  |  |
| 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 SO2) |  | ? | Traces éventuelles de SULFITES. |

**\*Présence d’allergènes selon les directives Ce produit est conforme à 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.**

|  |
| --- |
| 1. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION |
| * 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. |
| * METAUX LOURDS |
| Conforme au règlement CE N°1881/2006 et à ses modifications. |
| * EMBALLAGES |

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.