

	<h1>FICHE TECHNIQUE</h1>	FTF.1200	
		Rédacteur : JS	
		Créée le 27/05/2008	Mise à jour 20/06/2017

MINI CŒURS

DESCRIPTION	
	Intérieurs chocolat forme mini cœurs dragéifiés au sucre Fabriqué en France (Montauban)

COMPOSITION				
Dénomination légale : Intérieur chocolat forme petit cœur enrobé de sucre				
Ingrédients : chocolat à 70 % de cacao (65 %) (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine (SOJA), arôme), sucre, 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 (par ordre pondéral décroissant) :				
Anis	E 171	E 102*	E 133	
Blanc Vernis	E 171			
Chocolat	E 171	E 172	E 150d	
Framboise	E 171	E 120		
Fuchsia	E 171	E 120		
Gris	E 171	E 153		
Ivoire	E 171	E 150d	E 100	
Jaune Soleil	E 171	E 100		
Lagon	E 171	E 132		
Lilas	E 171	E 120	E 133	
Mandarine	E 171	E 102*	E 110*	E 124*
Marine	E 171	E 132	E 120	
Mauve	E 171	E 120	E 133	
Nacarat	E 171	E 120		
Noir	E 171	E 153	E 151	
Orange crépuscule	E 171	E 100	E 120	
Outremer	E 171	E 133		
Rouge	E 171	E 129*	E 124*	E 110
Taupe	E 171	E 172	E 133	
Turquoise	E 171	E 133		
Vert givré	E 171	E 100	E 133	
Vert Indien	E 171	E 100	E 133	
Vert Pomme	E 171	E 100	E 133	
* Les colorants E102, E110, E124 et E129 peuvent avoir des effets indésirables sur l'attention et l'activité chez les enfants.				
Allergènes (selon la directive 2007/68 CE) :				
<ul style="list-style-type: none"> ○ Soja ○ Traces possibles d'amande et noisette 				

	<h1>FICHE TECHNIQUE</h1>	FTF.1200	
		Rédacteur : JS	
		Créée le 27/05/2008	Mise à jour 20/06/2017

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.

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 : 479 kcal / 2012 kJ
Matières grasses : 15 g Dont acides gras saturés : 8,1 g
Glucides : 75 g Dont sucres : 54 g
Protéines : 6,1 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	par 2 cartons (10 kg)
Poche polypropylène 1 kg	par 10 poches (10 kg)
Boîte cube 1 kg	par 12 boîtes (12 kg)
Boîte cube 500 g	par 24 boîtes (12 kg)
Boîte marron 300 g	par 36 boîtes (10,8 kg)
Sachet polypropylène 500 g	par 20 sachets (10 kg)
Sachet polypropylène 250 g	par 40 sachets (10 kg)
Boîte PUK 250 g	par 15 boîtes (3,75 kg)
Boîte PUK 500 g	par 8 boîtes (4 kg)