

Croustillant Nougat de Montélimar



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Pâte nougat croustillante pour insert
DESCRIPTION	Pâte nougat prête à l'emploi et croustillante pour insert dans un entremet.
POIDS NET	250g
DDM	8 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	Stocker dans un endroit frais et sec à température ambiante (10-25°C). A conserver dans un endroit sec et frais emballage fermé.
CODE PRODUIT	22171
PAYS DE TRANSFORMATION	France

DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Chocolat blanc 51% (sucre, LAIT entier en poudre, beurre de cacao, lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), brisure de biscuit (farine de BLE, sucre, BEURRE concentré, huile de tournesol, LAIT écrémé en poudre, malt d' ORGE, sel), nougat de Montélimar et brisures de nougat 17% (AMANDES, sirop de glucose, miel de fleurs, blanc d' OEUF, arôme naturel de vanille), arôme miel.

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Brun clair
ASPECT	Croustillant
ODEUR	Typique du Nougat
GOUT	Typique du Nougat



3. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	2462 kJ soit 591 kcal
MATIERES GRASSES	39,9g
- Dont acides gras saturés	18,88g
GLUCIDES	54,2g
- Dont sucres	42,6g
PROTEINES	3,8g
SEL	0,216g

4. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
FLORE AEROBIE MESOPHILE 30°C	<300 000/g
SALMONELLES	Absence
E.COLI	<1/g gras
LEVURE	<300/g
MOISSISSURES	<300/g
ENTEROBACTERIE	<1000/g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC : seau 1 kg	Colis :	Palettisation
EAN 13/14	3663327001203	-	-
POIDS NET (kg)	1,000 kg	18,000 kg	324 kg
POIDS BRUT (kg)	1,025 kg	18,500 kg	358 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	130x130x130 mm	400x390x260mm	EURO 80x120
NOMBRE D'UV / COLIS	18		
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			6
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			3
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			18

*Présence d'allergènes selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (cf. Tableau ALLERGÈNES).

6. ALLERGENES*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		X	BLE, ORGE
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	BLANC D'OEUFS
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		X	LACTOSERUM, BEURRE, LAIT
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		X	SOJA
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES		X	AMANDES
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 SO ₂)	X		

7. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- STATUT OGM**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1830/2003 et N°1829/2003.

- TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives N°1999/2/CE et N°1999/3/CE.

- PESTICIDES**

Conforme à la réglementation européenne CE N°396/2005 et N°178/2006.

- METAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1881/2006.

- RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- GARANTIE ABSENCE NANOMATERIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, 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.