

|  |                        |  |                        |                           |
|--|------------------------|--|------------------------|---------------------------|
|  | <b>FICHE TECHNIQUE</b> |  | FTF.1430               |                           |
|  |                        |  | Rédacteur : JS         |                           |
|  |                        |  | Créée le<br>27/05/2008 | Mise à jour<br>23/06/2017 |

## AVELINE EXTRA

| DESCRIPTION |  |
|-------------|--|
|             | Noisette dragéifiée au sucre<br>Fabriqué en France (Montauban) |

| COMPOSITION  |
|--|
| <p><b>Dénomination légale :</b> Noisettes enrobées de sucre</p> <p><b>Ingrédients :</b> sucre, NOISETTE (35%), épaississant : gomme arabique, colorant : E171, arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels.</p> <p><b>Allergènes (selon la directive 2007/68 CE) :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Noisette</li> <li>○ Traces possibles d'amande</li> </ul> <p><b>OGM :</b> 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><b>Ionisation :</b> Nous n'utilisons aucune matière première ni aucun ingrédient ayant subi un traitement de ionisation pour la fabrication de nos produits.</p> |

| 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<br>NF EN ISO 6579 |
| Levures et moisissures         | ≤ 3 000 germes / g   | NF V 08-036                               |

| VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)    |
|---|
| Valeur énergétique : 491 kcal / 2058 kJ |
| Matières grasses : 22 g                 |
| Dont acides gras saturés : 1,8 g        |
| Glucides : 66 g                         |
| Dont sucres : 65 g                      |
| Protéines : 5,7 g                       |
| Sel : < 0,01 g                          |

|  |                          |                        |                           |
|--|--------------------------|------------------------|---------------------------|
|  | <h1>FICHE TECHNIQUE</h1> | FTF.1430               |                           |
|  |                          | Rédacteur : JS         |                           |
|  |                          | Créée le<br>27/05/2008 | Mise à jour<br>23/06/2017 |

| STOCKAGE ET DDM  |
|--|
| <p>A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.</p> <p>Date de Durabilité Minimale : 12 mois</p> |

| CONDITIONNEMENTS PROPOSÉS   |   |
|---|---|
| Conditionnement individuel  | Surconditionnement  |
| Vrac 5 kg : poche polyéthylène dans carton de 5 kg net<br>Boîte cube beige 1 kg<br>Boîte cube beige 500 g | par 2 cartons (10 kg)<br>par 12 boîtes (12 kg)<br>par 24 boîtes (12 kg) |
| } Poche<br>polypropylène<br>dans boîte  |   |