

	FICHE TECHNIQUE		FTF.5800
	Rédacteur : JS		
	Créée le 14/02/2011	Mise à jour 22/06/2017	



DESCRIPTION	
	<p>Un cœur à la framboise enrobé de chocolat noir</p> <p>Finition colorée : granité rose et vernie</p> <p>Fabriqué en France (Montauban)</p>

COMPOSITION	
Dénomination légale : Bonbon de chocolat à la framboise	
Ingrédients : chocolat noir (64,7%) (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine (SOJA)), sucre, purée de framboise (12,1%), sirop de glucose, gélifiant : pectine, acidifiant : acide tartrique, colorants : E171, E120, agents d'enrobage : gomme arabique, gomme laque.	
Allergènes (selon la directive 2007/68 CE) :	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Soja ○ Traces possibles de lait, amande et noisette 	
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
E. coli β glucuronidase+	≤ 10 germes / g	NF ISO 16649-2
Staphylocoques à coagulase positive	≤ 100 germes / g	NF EN ISO 6888-2 Amdt A1
Salmonelles	absence / 25g	IRIS BKR 23/07-10/11+id NF EN ISO 6579
Listeria monocytogenes	≤ 100 germes / g	ALOA COUNT AES 10/05-09/06
Levures et moisissures	≤ 1 000 germes / g	NF V 08-036

	FICHE TECHNIQUE		FTF.5800	
			Rédacteur : JS	
	Créée le 14/02/2011	Mise à jour 22/06/2017		

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)
Valeur énergétique : 463 kcal / 1935 kJ
Matières grasses : 24 g
Dont acides gras saturés : 14 g
Glucides : 55 g
Dont sucres : 51 g
Protéines : 3,9 g
Sel : 0,01 g

STOCKAGE ET DDM
A conserver à une température inférieure à 23°C, dans un endroit sec (humidité inférieure à 60%), à l'abri de la lumière.
Date de Durabilité Minimale : 9 mois

CONDITIONNEMENTS PROPOSÉS	
Conditionnement individuel	Surconditionnement
Vrac de 5 kg : poche polyéthylène dans carton Boîte carton cube beige « Maison Pécou » 1 kg Boîte carton cube beige « Maison Pécou » 500g	par 2 cartons = 10 kg net par 12 boîtes = 12 kg net par 24 boîtes = 12 kg net
<i>Poche polypropylène dans boîte</i>	