

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		FTF.2300V	
	Rédacteur : JS			
	Créée le 12/02/2014		Mise à jour 20/06/2017	

## DRAGEES AMANDES EUROS

DESCRIPTION	
	Amande d'Espagne calibre 34/35 dragéifiée au sucre Fabriqué en France (Montauban)

COMPOSITION						
<b>Dénomination légale de vente :</b> Dragées amandes						
<b>Couleurs proposées et colorants</b> (par ordre pondéral décroissant) :						
Assortiment : bleu, rose, jaune, abricot, vert	E 171	E 162	E 160c	E 141ii	E 100	E 163
Anis	E 171	E 102*	E 133			
Framboise	E 171	E 120				
Ivoire	E 171	E 150d	E 100			
Mauve	E 171	E 120	E 133			
Vert givré	E 171	E 100	E 133			
*Le colorant E102 peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants.						
<b>Ingrédients :</b> Sucre, AMANDE (45 %), épaississant : gomme arabique, arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels, colorants, agents d'enrobage : cire d'abeille, cire de carnauba.						
<b>Allergènes</b> (selon la directive 2007/68 CE) :						
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Amande</li> <li>○ Traces possibles de noisette</li> </ul>						
<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).						
<b>Ionisation :</b> 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

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		FTF.2300V	
			Rédacteur : JS	
			Créée le 12/02/2014	Mise à jour 20/06/2017

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)
Valeur énergétique : 492 kcal / 2058 kJ
Matières grasses : 24 g Dont acides gras saturés : 1,8 g
Glucides : 55 g Dont sucres : 54 g
Protéines : 11 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 Poche polypropylène 1 kg Etui neutre 1 kg Etui « Instant Bonheur » 1 kg Etui « Jour de bonheur » 500 g Boîte cube beige 1 kg Boîte cube beige 500 g Sachet polypropylène 500 g	par 2 cartons (10 kg) par 10 poches (10 kg) par 10 étuis (10 kg) par 10 étuis (10 kg) par 20 étuis (10 kg) par 12 boîtes (12 kg) par 24 boîtes (12 kg) par 20 sachets (10 kg)
} Poche polypropylène dans boîte	