

	<h1>FICHE TECHNIQUE</h1>	FTF.1350	
		Rédacteur : JS	
		Créée le 02/11/10	Mise à jour 20/06/2017

## MINI LENTILLES CHOCOLAT

DESCRIPTION	
	<p>Intérieur chocolat (70 % de cacao) forme mini lentille dragéifié au sucre            Assortiment de 5 couleurs : rouge, jaune poussin, fuchsia, turquoise et orange            Finition vernie            Fabriqué en France (Montauban)</p>

INFORMATIONS PRODUIT
<p><b>Dénomination légale :</b> Mini lentille chocolat 70% cacao enrobée de sucre</p> <p><b>Ingrédients :</b> chocolat à 70% de cacao (60 %) (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine (SOJA), arôme), sucre, épaississant : gomme arabique, arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels, colorants : E171, E162, E100, E120, E133, agents d'enrobage : cire de carnauba, cire d'abeille.</p> <p><b>Allergènes (selon la directive 2007/68 CE) :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Soja</li> <li>○ Traces possibles d'amande et noisette</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 NF EN ISO 6579
Levures et moisissures	≤ 3 000 germes / g	NF V 08-036

	<h1>FICHE TECHNIQUE</h1>	FTF.1350	
		Rédacteur : JS	
		Créée le 02/11/10	Mise à jour 20/06/2017

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)
Valeur énergétique : 473 kcal / 1987 kJ
Matières grasses : 14 g
Dont acides gras saturés : 7,5 g
Glucides : 77 g
Dont sucres : 57 g
Protéines : 5,6 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)
Etui neutre 1 kg	par 10 étuis (10 kg)
Etui « Instant Bonheur » 1 kg	par 10 étuis (10 kg)
Etui « Instant Bonheur » 500 g	par 20 étuis (10 kg)
Boîte cube beige 1 kg	par 12 boîtes (12 kg)
Boîte cube beige 500 g	par 24 boîtes (12 kg)
Sachet polypropylène 500 g	par 20 sachets (10 kg)
Sachet polypropylène 250 g	par 40 sachets (10 kg)