



Date de création : 18/10/13
Indice de révision :
Date de révision : -

FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI

Code Article : 80860

ÉCLATS DE CARAMEL CRÈME FRAICHE DE NORMANDIE 1/3 MM

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Éclats de caramel à la crème fraîche de Normandie

LISTE DES INGREDIENTS

Sucre, sirop de glucose, **crème** fraîche de Normandie (17.5%), poudre de **lait** écrémé, sel, dextrose, arôme naturel de vanille.

ALLERGENES

Lait et produits laitiers.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

	<u>CRITERES ET TOLERANCES</u>
Taux d'humidité résiduelle : Calibre :	2 à 5 % < 1 mm : 10% maxi 1 – 3 mm : 80 % mini > 3 mm : 10 % maxi
Valeur nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie Matières Grasses dont acides gras saturés Glucides dont sucres Protéines Sel	1794 kJ / 425 kcal 8,8 g 6,2 g 85 g 72 g 1,6 g 1 g
Qualités organoleptiques : Forme Couleur Texture Goût et odeur	Éclats Marron Croquante Caractéristique du caramel à la crème

La présence éventuelle de particules plus foncées, résultat d'un processus de fabrication traditionnel de caramélation, peut être observée à l'utilisation, mais n'altère en aucun cas la qualité du produit fini.

DATE DE DURABILITE MINIMALE

12 mois



Date de création : 18/10/13
Indice de révision :
Date de révision : -

FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI

EMBALLAGE

Conditionnés en pot de 800g.

CONDITIONS DE CONSERVATION

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
Refermer rapidement après chaque utilisation.

GARANTIE NON-OGM

Nous certifions qu'aucun ingrédient n'est issu de matières premières génétiquement modifiées, leur étiquetage est conforme à la réglementation en vigueur.

GARANTIE NON-IONISATION

Nous certifions que ce produit n'est pas traité par ionisation et ne contient aucun ingrédient ou additif ionisé.

NOMENCLATURE DOUANIÈRE

N°17049075

VALIDATION

Iliana DIAB
Adjointe Qualité

12 Novembre 2024