



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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI

Code Article : 80862

ECLAT DE CARAMEL A LA CREME FRAICHE DE NORMANDIE 3 - 9 MM

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Éclat 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 % < 3 mm : 10% maxi 3 – 9 mm : 80 % mini > 9 mm : 10 % maxi
<u>Valeur nutritionnelles moyennes pour 100 g :</u> Energie Matières Grasses <i>dont acides gras saturés</i> Glucides <i>dont sucres</i> Protéines Sel	1794 kJ / 425 kcal 8,8 g 6.2 g 85 g 72 g 1,6 g 1,0 g
<u>Qualités organoleptiques :</u> Forme Couleur Texture Goût et odeur	Eclats de caramel dur Marron Croquante Caractéristique du caramel et de la crème

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

DLUO

12 mois

EMBALLAGE

Conditionnés en pot de 800 g.

« Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document »



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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI

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.

VALIDATION

Charline COQUIERE
Responsable Qualité

17 Juillet 2024