



Référence : PJ-004_P-002

Version n° 2

FICHE TECHNIQUE

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

Réf BEF : 36437

Date de création : 04/01/2017

Date de mise à jour : 05/2019

Dénomination légale de vente

Eclats de caramel à la crème fraîche de Normandie

Liste des ingrédients

Sucre, sirop de glucose, **CREME (LAIT)** fraîche de Normandie (17,5 %), **LAIT** écrémé en poudre, sel, dextrose, arôme naturel de vanille.

Allergènes

Lait et produits laitiers
Traces éventuelles de fruits à coque.

Caractéristiques physico-chimiques et nutritionnelles

	Critères et tolérances
Taux d'humidité : Granulométrie :	2 à 5 % < 3 mm : 10% maxi 3 – 9 mm : 80% mini > 9 mm : 10 % maxi
<u>Déclaration nutritionnelle moyenne pour 100 g :</u> Energie Matières Grasses dont acides gras saturés Glucides dont sucres Protéines Sel	1748 kJ / 414 kcal 8,0 g 5,1 g 84 g 72 g 1,4 g 1,0 g
Qualités organoleptiques : Forme Couleur Texture Goût et odeur	Eclats de caramel dur Marron, caractéristique du caramel Croquante Caractéristique du caramel



Référence : PJ-004_P-002

Version n° 2

FICHE TECHNIQUE

ECLATS DE CAMEL A LA CREME FRAICHE DE NORMANDIE 3-9 MM

Réf BEF : 36437

Date de création : 04/01/2017

Date de mise à jour : 05/2019

DDM

12 mois

Conditions de conservation

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

Emballage

Conditionnés en pot plastique de 800g net

Garantie OGM

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

Garantie ionisation

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

Information complémentaire

Code Douanier : 17049075

