

	ECLATS DE CARAMEL D'ISIGNY AU BEURRE SALE ET AU SEL DE GUERANDE (1.5/4mm)	CARAMELS D'ISIGNY Z.A. ISYPOLE 14230 ISIGNY SUR MER
Code recette : D004	FICHE TECHNIQUE	Réf doc : FTD004/1
Date de création : 17/12/07	Date de dernière révision : 23/11/2023	Version : 17

CODE RECETTE :

D004

DESCRIPTION :

Caramel dur concassé
Calibre : 1,5mm < 90% < 4mm

INGREDIENTS

(règlement INCO) :

Sucre (35.5%), sirop de glucose (29.6%), **lait** entier en poudre reconstitué (20.7%), **crème** d'Isigny A.O.P. (9%), **beurre** salé d'Isigny A.O.P. (crème, sel (2%), ferments lactiques) (3.6 %), sel de Guérande IGP (1.2%), émulsifiant : lécithine de colza (0.4%).

ALLERGENES :

Traces éventuelles de soja.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Critère	Valeur	Tolérance
Goût	Caramel et beurre salé	-
Texture	Croquante	-
Couleur	Marron moyen	Eclats noirs 1 pour 10 000 (calibre < 4 mm)

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Germes recherchés	Résultats (UFC/g)
Coliformes totaux à 30°C	< 1000
Coliformes thermotolérants à 44°C	< 10
Staphylocoques à coagulase positive	< 100
Anaérobies sulfito-réducteurs à 37°C	< 30
Salmonelles	Absence/25g

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Critères recherchés	Valeurs	Tolérance
Humidité	1,7 %	+/- 1
Cendres	2 %	+/- 0,3
Chlorures exprimés en NaCl	1,7 %	+/- 0,3

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (règlement INCO) :

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g
Valeur énergétique	1777 kJ / 421 kcal
Matières grasses	7,6 g
dont acides gras saturés	4,8 g
Glucides	85,6 g
dont sucres	64,2 g
Protéines	1,8 g
Sel	1,7 g

CONSERVATION :

12 mois

ORIGINE :

Isigny sur mer (Basse Normandie, France)

CONDITIONS DE STOCKAGE :

Dans un endroit frais à tempéré et sec.
Conserver **hermétiquement** au frais après ouverture.