

FICHE TECHNIQUE

NOM DU PRODUIT	REFERENCE	DATE DE REVISION
Ballotin bleu 125g	918178	03/03/2025

I - DESCRIPTIF GENERAL DU PRODUIT

Assortiment de bonbons de chocolat

II - DENOMINATION LEGALE DU PRODUIT

Assortiment de bonbons de chocolat
Chocolat pur beurre de cacao

III - COMPOSITION

Ingrédients : sucre, masse de cacao, beurre de cacao, poudre de **LAIT** entier, **NOISETTES**, beurre pâtissier (**LAIT**), sirop de sucre inverti, stabilisant : sorbitol, **AMANDES**, stabilisant : glycérol, crème (**LAIT**), écorce d'orange confite (écorce d'orange, sucre, sirop de glucose), noix de coco, **LACTOSE**, émulsifiant : lécithines (**SOJA**), poudre de cacao, éclats de **NOISETTES** caramélisées (**NOISETTES**, sucre, caramel (sucre, eau)), **LAIT** écrémé, lactosérum (**LAIT**), sel, arômes, aliments colorants (extrait de spiruline, concentré de radis, cassis et pomme). Peut contenir des traces d'oeuf, de gluten, de graines de sésame et d'autres fruits à coque.

Allergènes	Présent	Contamination croisée	Absence
Céleri et produits à base de céleri			X
Crustacés et produits à base de crustacés			X
Poissons et produits à base de poissons			X
Mollusques et produits à base de mollusques			X
Oeufs et produits à base d'oeufs		X	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	X		
Arachides et produits à base d'arachides			X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X	
Moutarde et produits à base de moutarde			X
Lupin et produits à base de lupin			X
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	X (noisettes, amandes)	X	
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales		X	
Soja et produits à base de soja	X		
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg			X
OGM : Etiquetage conventionnel			
Produit garanti non ionisé			

IV - CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

CRITERES	UNITE	VALEUR CIBLE
FLORE TOTALE	UFC/g	<10 000/g
LEVURES	UFC/g	<100/g
MOISSISSURES	UFC/g	<100/g
ENTEROBACTERIES	UFC/g	<100/g
SALMONELLA	/25g	Absence/25g

V - CONDITIONNEMENT

TYPE EMBALLAGE	Carton de 21 ballotins
QUANTITE DE PRODUIT PAR CONDITIONNEMENT	Carton de 2625 g (21 ballotins de 125g)

VI - CARACTERISTIQUES DE STOCKAGE

DUREE DE VIE MINIMUM A RECEPTION	6 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	Stockage préconisé dans un local exempt d'odeurs étrangères et à l'abri de l'humidité et de la lumière.
TEMPERATURE	Stable, comprise entre 14°C et 18°C.
HUMIDITE RELATIVE	<65%

VII - VALEURS NUTRITIONNELLES

Informations Nutritionnelles	Pour 100g	Unités
Energie	2294	kJ
Energie	551	kcal
Matières grasses	36	g
dont acides gras saturés	20	g
Glucides	48	g
dont sucres	44	g
Protéines	6,7	g
Sel	0,11	g

Ces valeurs nutritionnelles ont été déterminées par le calcul, en se basant sur les valeurs nutritionnelles inscrites dans les cahiers des charges des matières premières, entrant dans la composition de nos produits.

Ces informations sont susceptibles d'évoluer entre le moment de l'édition de la fiche technique et la réception de la marchandise.
Merci de vous référer aux informations présentes sur les étiquettes cartons pour chaque lot réceptionné.

	FONCTION	NOM
VALIDATION	Assistante Qualité	Pascale Schmitt