

FICHE TECHNIQUE

|                           |           |                  |
|---------------------------|-----------|------------------|
| NOM DU PRODUIT            | REFERENCE | DATE DE REVISION |
| Ballotin bleu canard 350g | 918181    | 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, AMANDES, stabilisant : sorbitol, stabilisant : glycérol, crème (LAIT), sirop de glucose, LAIT demi-écrémé, LACTOSE, noix de coco, écorce d'orange confite (écorce d'orange, sucre, sirop de glucose), émulsifiant : lécithines (SOJA), poudre de cacao, éclats de crêpe dentelle (farine de BLE, sucre, LAIT demi-écrémé,beurre concentré (LAIT), sel), jus de citron vert (sirop de glucose, jus concentré de citron vert), éclats de NOISETTES caramélisées (NOISETTES, sucre, caramel (sucre, eau)), café, LAIT écrémé, lactosérum (LAIT), sel, arômes, denrées alimentaires colorantes (extrait de spiruline, concentré de radis, cassis et pomme), colorant : E100 (curcumine). Peut contenir des traces d'oeufs, 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 12 ballotins                 |
| QUANTITE DE PRODUIT PAR CONDITIONNEMENT | Carton de 4200g (12 ballotins de 350g) |

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                      | 2254      | kJ     |
| Energie                      | 541       | kcal   |
| Matières grasses             | 35        | g      |
| dont acides gras saturés     | 19        | g      |
| Glucides                     | 47        | g      |
| dont sucres                  | 41        | g      |
| Protéines                    | 6,8       | g      |
| Sel                          | 0,10      | 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 |