

FICHE TECHNIQUE

NOM DU PRODUIT	REFERENCE	DATE DE REVISION
BALLOTIN BLEU CANARD ORANGETTES LAIT & CHOCOLAT	918209	06/08/2026

I - DESCRIPTIF GENERAL DU PRODUIT

Assortiment de bonbons de chocolat aux écorces d'orange confites

II - DENOMINATION LEGALE DU PRODUIT

Assortiment de bonbons de chocolat aux écorces d'orange confites
Chocolat pur beurre de cacao

III - COMPOSITION

Ingrédients : écorces d'oranges confites 33% (écorces d'oranges, sucre, sirop de glucose), sucre, masse de cacao, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, éclats de NOISETTES caramélisées 4% (NOISETTES, sucre, caramel (sucre, eau)), poudre de cacao, émulsifiant : lécithines (SOJA), arôme naturel de vanille. Peut contenir des traces d'oeufs, 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)		
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	Cartons de ballotins
QUANTITE DE PRODUIT PAR CONDITIONNEMENT	Carton de 3150g (21 pièces de 150g)

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	2027	kJ
Energie	485	kcal
Matières grasses	25	g
dont acides gras saturés	14	g
Glucides	59	g
dont sucres	56	g
Protéines	5,2	g
Sel	0,06	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.

Ce document est établi au meilleur de notre connaissance et sur la base des informations de nos fournisseurs à ce jour.
Les pourcentages et origines sont communiqués à titre indicatif.

	FONCTION	NOM
VALIDATION	Assistante Qualité	Natacha AZÉMA