



FICHE TECHNIQUE

BARRES DE CHOCO ENTIÈRES SÉSAME ET AMANDES AVEC ÉDULCORANTS

FT-268

RÉVISION: 06

DATE ÉDITION: 04/05/2023

Hoja 1/2

DESCRIPTION DU PRODUIT et utilisation prévue :

Produit fabriqué à partir d'une pâte travaillée avec de la margarine et cuite au four, qui donne naissance à de fines feuilles superposées. Forme rectangulaire.

INGREDIENTS (Règlement UE 1169/2011):

Ingrédients : Farine de **BLE** entier 28%, margarine [graisses végétales (palme et coco), eau, huile végétale (tournesol), sel, émulsifiants (mono et diglycérides d'acides gras, lécithines), arômes, correcteur d'acidité (acide citrique)], eau, gouttes de chocolat au maltitol 7,4% [pâte de cacao, édulcorant (maltitol), beurre de cacao, poudre de cacao dégraissé, émulsifiants (lécithines, (E-476)) et arôme], édulcorant (maltitol)*, **AMANDES** 2,6%, grains de **SÉSAME** 1,5%, sel, **LAIT** écrémé en poudre, malt (contient de **L'ORGE**), édulcorant (sorbitol (contient du **BLÉ**)) et arôme. **Peut contenir des traces d'œufs et de soja.**

Sans conservateurs. Sans colorants. Source de fibres. Convient aux ovo-lacto-végétariens. Sans sucres ajoutés, il contient des sucres naturellement présents.

***Une consommation excessive peut provoquer des effets laxatifs.**

DÉCLARATION D'ALLERGÈNES (Règlement UE 1169/2011)

	PRESENCE	TRACES	
CEREALES avec GLUTEN et dérivés	O		
CRUSTACÉS et dérivés	N	N	
OEUFS et dérivés	N	O	
POISSONS et produits de la pêche	N	N	
SOJA et dérivés	N	O	
LAIT et ses dérivés	O		
FRUITS à COQUES et dérivés	O		
ARACHIDES et dérivés	N		
CELERI et dérivés	N	N	
MOUTARDE et dérivés	N	N	
GRAINES DE SÉSAME et dérivés	O	N	
SOUFRE ET DIOXYDE DE SULFITE (<10ppm)	N	N	
LUPIN et dérivés	N	N	
MOLLUSQUES et dérivés	N	N	

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

Règlement 1441/2007, de 5 de décembre de 2007, que modifie le RG 2073/2005, concernant les critères microbiologiques applicables aux produits alimentaires.

Décret royal 496/2010 du 30 avril, portant approbation de la norme de qualité pour les produits de pâtisserie et confiserie.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Aerobios mesófilos	10000 ufc/g
Moisissures et levures	1000 ufc/g
Bacterias sulfito-reductoras	<10 ufc/g
Bacillus Cereus	<100 ufc/g
E.Coli -Glucuronidasa positivo	<10 ufc/g
Estafilococos coagulasa positivo	<10 ufc/g
Shigella	Absence
Salmonella	Absence
Listeria Monocytogenes	Absence



FICHE TECHNIQUE

BARRES DE CHOCO ENTIÈRES SÉSAME ET AMANDES AVEC ÉDULCORANTS

FT-268

RÉVISION: 06

DATE ÉDITION: 04/05/2023

Hoja 2/2

INFORMATION NUTRITIONNELLE (Règlement UE 1169/2011) Valeur moyenne pour 100 g de produit	
Energie (Kjul-Kcal)	2214 kJ – 533 kcal
Matières grasses	38 g
Dont acide gras:	
Saturés	19 g
Glucides	34 g
Dont:	
Sucres	2,5 g
Protéines	7,2 g
Sel	0,84 g

DATE DE CONSOMMATION CONSEILLÉE et conditions de CONSERVATION :

6 mois. Conserver bien fermé dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil et d'autres sources de chaleur.

Types de MATERIAUX utilisés :

Barquettes PET.

Vrac non emballé : dans une boîte en carton avec couvercle et fond, protection de la boîte par un sachet en polypropylène.

Le tout finalement conditionné dans des cartons.

Information sur OGM :

Le produit ne contient pas ou n'est pas composé d'organismes génétiquement modifiés ou d'ingrédients qui en sont issus. Par conséquent, il ne devrait pas être étiqueté comme les organismes génétiquement modifiés, conformément aux règlements 1829/2003 et 1830/2003 du 22 septembre.

LOGISTIQUE D'EMBALLAGE:

	BARQUETTES	VRAC PUR
COD Interne	003072	005553
COD EAN	8410803030722	
COD EAN CARTON	18410803020729	8410803055534
POID NET UNITAIRE	100 g	32g
UNITES/CARTON:	12	62
POIND NET CARTON	1,5 Kg	2 Kg
CARTONS/PALET:	80	144