

CRUNCHY SANS HUILE DE PALME

INFORMATIONS GENERALES

Dénomination de vente : Pâte à tartiner cacao et éclats de noisette grillée, sans huile de palme

Durée de vie au conditionnement : 1080 Jours

Utilisation : à tartiner ou à pâtisser. La décantation de l'huile est normale, remuer à chaque utilisation.

- **Garantie Détaillant :** 540 Jours
- **Garantie Grossiste :** 756 Jours

Ingrédients : NOISETTE* 35 %, Sucre de canne roux*, LAIT entier en poudre*, Poudre de cacao non dégraissé* 8.5 %, AMANDE blanche*, Huile de tournesol*, Beurre de cacao*, Huile de NOIX*, Extrait de vanille*, Sel de mer

Agriculture Biologique* :



FR-BIO-01
AGRICULTURE UE-NON UE

Allergènes : voir tableau ci-dessous.

Nouvelle recette sans huile de palme

* Issu de l'agriculture biologique, Certifié selon le référentiel du Règlement Européen 2018/848

AUTRES LABELS / CERTIFICATS



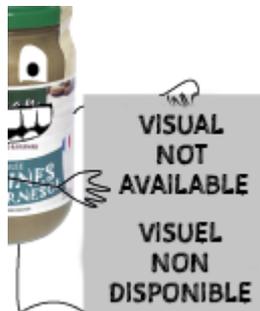
SANS
GLUTEN

FR-047

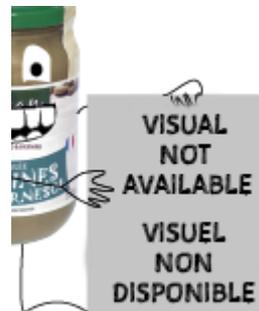
visuels



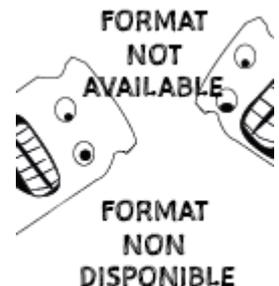
3390390009835
Pots verre
350g



3390390009842
Pots verre
750g



3390390009859
Seau plastique
5kg



INFORMATIONS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Valeur énergétique	2389kJ, 578kcal	
Matières grasses	42,4g - Dont Saturées	8,7g
Glucides assimilables	34,0g - Dont Sucres	32,5g
Fibres	6,0g	Protéines 11,4g
Sel	0,180g	
Vitamines et minéraux : Valeurs non disponibles		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur marron foncé
Texture crémeuse
Saveur douce,
typique noisette

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Avec éclats de noisette
Humidité : 1 %

CONDITIONS DE STOCKAGE / CONSERVATION

Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. De préférence en dessous de 15°C.

Température optimale 3-15°C Il n'est pas nécessaire de réfrigérer, même après ouverture.

Peut se consommer au-delà de la date de durabilité minimale et sans délais après ouverture, mais les propriétés organoleptiques ne sont plus garanties.

METHODE DE FABRICATION

Noisettes toastées au feu de bois. Broyage sur meule de pierre en granit.



DECLARATION ALLERGENE

A = Absence dans le produit (absence dans les matières premières et dans l'usine, ou risque de contaminations croisées maîtrisé)

T = présent à l'état de Traces dû à des contaminations croisées non maîtrisées

P = Présence significative provenant des matières premières

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'œufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	A
Soja et produits à base de soja	A
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	P
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits	P
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	T
Anhydride sulfureux et sulfites	A
Lupin et produits à base de lupin	A
Mollusque et produits à base de mollusques	A

Nous mentionnons sur l'étiquette :

« L'entreprise travaille le sésame, les fruits à coques et le lait. »



Création : 29/05/20
Version a du 24/05/24
Red. : JN Val. : MH

Fiche technique

– CLION / BOUSSAC –

Codification :
FT113G

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Mésophiles aérobie < 5 000 UFC/g

Enterobactéries < 10 UFC/g

Levures, moisissures < 100 UFC/g

Salmonelle = absence/25g

Conforme au Règlement EU 2073/2005

AUTRES CONTAMINANTS

Mycotoxines et métaux lourds, conformes au règlement EU 2023/915 et ses évolutions.

Résidus de produits phytosanitaires, conformes aux règlements EU 396/2005 et EU 889/2008.

Conformément au règlement 2018/848, ce produit n'est pas concerné par la directive ionisation 1999/2/CE, ne contient pas volontairement de nanoparticules, ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Ce document est établi sur la base de nos connaissances au moment de son édition. Ces informations sont contractuelles mais ne sauraient se substituer à la législation en vigueur. En cas d'existence d'un cahier des charges validé entre les parties, les spécifications techniques du cahier des charges prévalent sur la présente fiche technique.

