	FICHE TECHNIQUE Gamme « praliné »	Version : 1
Réf. : FT-P-DUOCARSEL5	Duo Caramel Fleur de Sel*	Créé le : 27/07/20 Modif. le : Page : 1/3

Champs d'application : nos produits sont destinés à l'alimentation humaine dite « générale ». Nous garantissons la veille réglementaire et le respect des dispositions liées à ce secteur.

DESCRIPTION

Amandes et noix de cajou pralinées à la fleur de sel.
Sans ajout de matière grasse, sans arôme, sans conservateur, fabrication artisanale.
Délice sucré à grignoter ou à utiliser dans des desserts.

INGRÉDIENTS ET ORIGINES

Amandes* (Espagne, France, Italie), Noix de cajou* (Vietnam, Sri Lanka), sucre roux de canne* (Argentine, Brésil, Inde, Colombie), Fleur de Sel.

*Bio certifiés par FR-BIO-10.

Origine : Agriculture UE/Non UE. Transformation France.



CERTIFICATIONS QUALITÉ

Biologique : Certifiés par FR-BIO-10. Agriculture UE/Non UE.
Utilisation d'OGM : Pas d'utilisation de semence/d'ingrédient ayant été génétiquement modifié.

Contact alimentaire : Emballage primaire certifié contact alimentaire (CE 1935/2004)

Transport : PAS DE TRANSPORT PAR AVION, acheminement des ingrédients uniquement par bateau.



HACCP : Happy Hours en Provence garantit la veille réglementaire et le respect des dispositions liées au secteur de l'alimentation humaine. Nous utilisons la méthode HACCP pour certifier la qualité constante de nos produits. L'HACCP est un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Assortiment de couleurs caractéristique du caramel et couleur du sésame.


Texture : Croquante.

Certifié 0% amande amère.

Saveur et odeur : Caramel salé, amandes et noix de cajou grillées.

SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES :

Corps étrangers(Max. % en poids) :	0,1
Corps étrangers dangereux (Max. % en poids):	Aucun
Insectes vivants, vers, mites (Dans le lot entier) :	Aucun
Amandes et noix de Cajou cassées et moitiés (Max. % en poids):	≤ 3%
Noix de cajou avec morceau de peau :	≤ 2%
Noix de cajou cassées à moins de 12 % :	≤ 8%
Noix de cajou avec tâches brunes:	≤ 1%

	FICHE TECHNIQUE Gamme « praliné » Duo Caramel Fleur de Sel*	Version : 1
Réf. : FT-P-DUOCARSEL5		Créé le : 27/07/20 Modif. le :
		Page : 2/3

SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES :

Activité de l'eau:	< 0.5
Amertume (acide cyanhydrique):	≤ 20 mg/kg (0.5% approx)
Pesticides:	Conforme à la réglementation européenne
Métaux lourds:	Conforme à la réglementation européenne
Aflatoxines:	Conforme à la réglementation européenne
Hydrocarbures HAP	Absence

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES :

Flore mésophile aérobie totale:	< 1000 cfu/g
Levures et Moisissures :	< 100 cfu/g
E.Coli :	< 10 cfu/g
Salmonelle:	Absence dans 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g :

Matière grasse g	36
<i>dont Acides gras saturés g</i>	5
Glucides g	39
<i>dont sucres g</i>	30
Protéines g	14
Sel g	0,5
Energie kj	2242
Energie kcal	538

CARACTÉRISTIQUES VISUELLES



ALLERGÈNES**Liste des allergènes (conformément à la réglementation en vigueur)**

Gluten	Absence
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence
Œufs et produits à base d'œufs	Absence
Poissons et produits à base de poissons	Absence
Arachides et produits à base d'arachide	Traces éventuelles
Soja et produits à base de soja	Traces éventuelles
Lait et produits à base de lait	Absence
Fruits à coques	Présence (amande et noix de cajou)
Céleri et produits à base de céleri	Absence
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence
Graines de sésame et produits à base de sésame	Traces éventuelles
Anhydride sulfureux et sulfites + de 10mg/kg ou 10 mg/l	Absence
Lupin et produits à base de lupin	Absence
Mollusques et produits à base de mollusques	Absence

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

Conditionné sous léger vide d'air, en sachet transparent agréé contact alimentaire.

Par carton de 2*2,5kg.

Conservation optimale dans un endroit froid et sec, à l'abri de la lumière.

DDM et traçabilité

Date de fabrication + 1 an, format JJMMAA.

PALETTISATION

10 colis par couche,

9 couches par palette.

Ce document est établi sur la base de nos connaissances actuelles au moment de son édition. Ces informations ne sont pas contractuelles et ne sauraient se substituer à la réglementation en vigueur.