	<b>FICHE TECHNIQUE</b>  <b>Gamme « Bonbon »</b>  <b>“ HAPPIES* ”</b> <b>Mini dragées au chocolat</b>	Version : 4
	Réf. : FT-B-DRAG5	Créé le : 02/02/18 Modif. le : 05/01/21

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

### **DESCRIPTION – convient aux enfants de moins de 3 ans !**

Dragées craquantes au délicieux chocolat au lait bio. 4 couleurs décoratives !

### **SANS GLUTEN - ÉQUITABLE**

#### **INGRÉDIENTS**


Chocolat au lait entier (60%) : sucre de canne\*, poudre de lait entier\*, beurre de cacao\*, cacao en pâte\* : poudre de petit-lait\*, lécithine de tournesol\* ; enrobage de dragée : sucre de canne\*, amidon de riz\*, amidon de maïs\*, extraits colorants de plantes et de fruits (spiruline\*, carotte\*, pomme\*), jus de légumes concentré carotte violette\* et de betterave rouge\*, gomme arabique\*, agent d'enrobage : cire de carnauba\*. \*Bio certifiés par FR-BIO-10.

#### **CERTIFICATIONS QUALITÉ**

**Biologique :** Certifiés par FR-BIO-10. Agriculture UE/Non UE.  
**Utilisation d'OGM :** Pas d'utilisation de semences/d'ingrédients ayant été génétiquement modifié.  
**Contact alimentaire :** Emballage primaire certifié contact alimentaire (CE 1935/2004)  
**Transport :** PAS DE TRANSPORT AVION, acheminement des ingrédients uniquement par bateau.



**HACCP :** Happy Hours en Biovallée 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.

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>  <b>Gamme « Bonbon »</b>  <b>“ HAPPIES* ”</b> <b>Mini dragées au chocolat</b>	Version : 4
	Réf. : FT-B-DRAG5	Créé le : 02/02/18 Modif. le : 05/01/21
		Page : 2/3

### INFORMATION NUTRITIONNELLE pour 100g

Matière grasse g	18
<i>dont Acides gras saturés g</i>	11
Glucides g	73
<i>dont sucres g</i>	71
Protéines g	1,7
Sel g	0,01
Fibres g	1,7
Energie kj	1995
Energie kcal	475

### CARACTÉRISTIQUES VISUELLES




### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Orange, jaune, vert, violet.  
Texture : Couverture craquante, intérieur fondant.  
Saveur et odeur : Chocolat au lait.

### CONDITIONNEMENT – CONSERVATION - DMM

Conditionnement en sachet transparent agréé contact alimentaire, poids net : 5 kg. Par carton de 1\*5kg.  
Conservation optimale dans un endroit froid (max 24°C) et sec, à l’abri de la lumière. DMM 1an.

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>  <b>Gamme « Bonbon »</b>  <b>“ HAPPIES* ”</b> <b>Mini dragées au chocolat</b>	Version : 4
	Réf. : FT-B-DRAG5	Créé le : 02/02/18 Modif. le : 05/01/21
		Page : 3/3

## ALLERGÈNES

Liste des allergènes (conformément à la réglementation en vigueur)	
<b>Gluten</b>	Absence
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	Absence
<b>Œufs</b> et produits à base d'œufs	Absence
<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	Absence
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachide	Absence
<b>Soja</b> et produits à base de soja	Absence
<b>Lait</b> et produits à base de lait	<b>Présence</b>
<b>Fruits à coques</b>	Absence
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	Absence
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	Absence
<b>Graines de sésame</b> et produits à base de sésame	Absence
<b>Anhydride sulfureux</b> et sulfites + de 10mg/kg ou 10 mg/l	Absence
<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	Absence
<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques	Absence

## PALETTISATION SUR PALETTE PERDUE

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.*