

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>  <b>Gamme « praliné »</b>	Version : 4
Réf. : FT-P-MELMIELCA5	<b>Mélange Miel Cannelle*</b>	Créé le : 17/05/18 Modif. le : 08/01/21 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, noisettes, cajou, raisins et arachides pralinés au miel et épicés à la cannelle.  
Sans ajout de matière grasse, sans arôme, sans conservateur, fabrication artisanale.  
Délice sucré à grignoter ou à utiliser dans des desserts.

## INGRÉDIENTS ET ORIGINES

Noix de cajou\* (Vietnam, Sri Lanka), amandes\* (Espagne, France, Italie), arachides\* (Vietnam, Chine), noisettes\* (Italie, Turquie), raisins Sultanine\* (raisins\*, huile de tournesol\*) (Turquie), sucre roux de canne\* (Argentine, Brésil, Inde, Colombie), miel\*, cannelle\* (Inde, Sri Lanka).

\*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 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.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur :**

Assortiment de couleur caractéristique du caramel.

**Texture :**

Croquante pour les fruits à coque et moelleuse pour les fruits secs.

**Saveur et odeur :**

Miel caramélisé, fruits à coque grillés, cannelle.

## SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES :

Corps étrangers dangereux :

Aucun

Insectes vivants, vers, mites (Dans le lot entier) :

Aucun

Amandes et noisettes cassées et moitiés :

≤ 3%

Noix de cajou cassées à plus de 12 % :

≤ 2%

Peaux, poussières de noisettes, éclats de coques :

≤ 0,1 %

Arachides endommagées :

≤ 0,2%

**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	34
<i>dont Acides gras saturés g</i>	5
Glucides g	40
<i>dont sucres g</i>	30
Protéines g	14
Sel g	0,0
Fibres g	5,6
Energie kj	2203
Energie kcal	529

**CARACTÉRISTIQUES VISUELLES**

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>  <b>Gamme « praliné »</b>	Version : 4
	<b>Mélange Miel Cannelle*</b>	Créé le : 17/05/18 Modif. le : 08/01/21 Page : 3/3
Réf. : FT-P-MELMIELCA5		

## 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	<b>Présence</b>
<b>Soja</b> et produits à base de soja	<b>Traces éventuelles</b>
<b>Lait</b> et produits à base de lait	Absence
<b>Fruits à coques</b>	<b>Présence</b>
<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	<b>Traces éventuelles</b>
<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

## 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 SUR PALETTE PERDUE 80\*120

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.*