



FICHE TECHNIQUE

PRALINES ENROBEES AMANDE enrobées de sucre cuit

Le
COMPTOIR
& CO

ORIGINE : France

CODE : 51451
1000g
3265960514517

DESCRIPTION : Amandes enrobées d'une couche de sucre rouge à l'aspect bosselé et verni associée à une note vanillée. Fabrication élaborée à partir de colorants naturels. La praline rose, spécialité de la région lyonnaise, est un bonbon fait d'une amande enrobée de sucre caramélisé. Pourquoi est-elle rose. Lors du dernier enrobage de l'amande, le sucre est coloré et aromatisé, tout simplement.

LISTE DES INGREDIENTS : Sucre, AMANDE 25%, sirop de glucose, gélifiant : gomme arabique, colorants : carotènes végétaux-carmin, arôme. Contient des traces d'ŒUF

CONSEILS D'UTILISATION : Se consomme telles quelles ou pour la préparation de pâtisseries comme la brioche aux amandes roses ou la tare aux pralines roses. Sert également de décor en pâtisserie.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100 ml)

Energie (kcal/kJ):	448kCal	1884J
Matières grasses :	14,7g	Dont acides gras saturés : 1,3g
Glucides :	71,2g	Dont sucres : 69,7g
Protéines :	5,3g	Fibres :
Sel :	0,04g	

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Flaveur et odeur :	Caractéristique de l'amande, sucré avec une note de vanille
Couleur :	Rose à rouge vernis

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie :	1 à 1,6 cm
Densité :	560g/L
Teneur en eau :	<5%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

TYPE DE GERMES	VALEUR CIBLE
E. Coli :	< 300 UFC/g
Salmonelles :	absence/25g
Levures :	< 10 000 UFC/g
Moisissures :	< 10 000 UFC/g
Flore mésophile totale :	< 50 000 000 UFC/g
Bacillus :	< 1 000 UFC/g
Aflatoxines B1 (µg/kg)	(UE) 165/2010
Somme B1+B2+G1+G2 (µg/kg)	(UE) 165/2010
Cadmium (mg/kg)	(UE) 2021/1323
Alternaria toxins (ug/kg)	(UE) 2022/553
Pesticides	LMR Règlement (CE) 396/2005

Déclaration légale d'inocuité : le produit est conforme aux exigences de la réglementation européenne en vigueur, relative aux denrées alimentaires, incluant la réglementation en vigueur en matière de contaminants lorsqu'elle existe, ainsi qu'aux directives relatives au droit européen dans leur version en cours de validité.

Indications relatives aux organismes génétiquement modifiés (OGM) : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxiliaires de technologie, arômes et enzymes ne contiennent ni protéine ni ADN génétiquement modifié dont le taux dépasse 0,9%. Ce produit ne contient pas d'OGM et n'est donc pas soumis à la directive (UE) Nr.1829/2003 et n'est pas soumis à l'étiquetage d'après la directive (UE) Nr.1830/2003.

Allergènes intentionnellement contenus dans le produit : suivant la réglementation en vigueur et la liste officielle des allergènes majeurs en référence au RÈGLEMENT (UE) No 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011, le produit contient les composants suivants pouvant provoquer des réactions allergiques chez certaines personnes : **AMANDES**

Indications relatives au traitement par ionisation : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxiliaires de technologie, arômes et enzymes n'ont subi de traitement par ionisation et sont conformes à la Directive 1999/2/CE relative à l'irradiation des denrées et ingrédients alimentaires.

Information sur le risque de contaminations croisées : le risque de contamination croisée allergène a été réduit au maximum par les bonnes pratiques de nettoyage et d'hygiène approfondies en place, l'ordonnancement de production, la formation du personnel et le référencement des fournisseurs. Toutefois, nous ne pouvons donner la garantie d'absence complète de traces d'allergènes dans le produit tels que : **GLUTEN, OEUF, FRUITS A COQUE**

CONDITIONS DE STOCKAGES

DDM :	18 mois
Conservation :	A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Version : 2

Date de création : 12/05/2020

Date de mise à jour :

31/05/2023