



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES

Toutes les matières entrant dans la préparation de la pâte à tartiner aux noisettes sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physicochimiques et microbiologiques, et ont fait l'objet de contrôles à leur réception.

Le produit fini fait l'objet de contrôles à sa réception.

DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- Préparation des matières premières
- Mélange des ingrédients
- Raffinage
- Remplissage des barquettes (thermoformées et codées)
- Operculage
- Mise en cartons / Codage cartons
- Palettisation

PHYSICO-CHIMIE

| | |
|-------------------|-------------|
| HUMIDITÉ | < 1,5 % MAX |
| PEROXYDES | < 4 meq/kg |
| ACIDES GRAS TRANS | ABSENTS |

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

Emballage primaire :

BARQUETTE : Plastique (PVC)
OPERCULE : Aluminium

Emballage secondaire : Carton

CONTRÔLES DE STABILITÉ DU PRODUIT

Produit stable d'un point de vue microbiologique.
Absence de germes revivifiables.

| PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES | LIMITES |
|-----------------------------|------------------|
| Flore totale | < 2000 UFC/g |
| Champignons | < 10 UFC/g |
| Levures | < 10 UFC/g |
| <i>Enterobacteriaceae</i> | < 10 UFC/g |
| <i>E. coli</i> | < 1 UFC/g |
| <i>Salmonella</i> | Absence dans 25g |

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT FINI

Saveur et odeur franches et caractéristiques d'une pâte à tartiner aux noisettes.

Absence de saveur ou d'odeur étrangère.

Couleur marron caractéristique.

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **18 mois**

MARQUAGE DE LA DDM :

- Sur le fond de la barquette :

Ex : **01 03 24** → DDM (jour + mois + année)

- Sur 1 face du carton :

Ex : **01 03 24** → DDM (jour + mois + année)

PALETTISATION

| Format | Unités par colis | Colis par plan | Nombre de plans | Colis par palette |
|---------------------------|------------------|----------------|-----------------|-------------------|
| Barquettes plastique 15 g | 120 | 20 | 6 | 120 |

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169/2011

DÉNOMINATION

Pâte à tartiner aux noisettes

QUANTITÉS

| Format | Barquette 15 g |
|---------------|----------------|
| Poids net (g) | 15 |

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : sucre, huile de tournesol, **noisettes** 13%, cacao maigre en poudre 7,2%, **lait** écrémé en poudre, protéines de **lait**, **lactose**, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja** (E322), arômes.

Peut contenir des traces d'autres **fruits à coque**.

Sans huile de palme, coco, coton.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

| | OBLIGATOIRE | | FACULTATIF | |
|----------------------------|--------------------|----------------------|------------------------|-----------------------|
| | Pour 100 g | % AQR* pour 100 g | Par portion de 15 g | % AQR* par portion |
| Énergie | 2222 kJ / 532 kcal | 27 | 333 kJ / 80 kcal | 4 |
| Matières grasses | 30 g | 43 | 4,5 g | 6 |
| - dont acides gras saturés | 4,0 g | 20 | 0,6 g | 3 |
| Glucides | 59 g | 23 | 8,9 g | 3 |
| - dont sucres | 57 g | 63 | 8,6 g | 10 |
| Fibres alimentaires | 2,0 g | | 0,3 g | |
| Protéines | 5,5 g | 11 | 0,8 g | 2 |
| Sel | 0,05 g | 1 | traces | 0 |

Ces informations sont soumises à tolérances.

(*) Apports Quotidiens de Référence : apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).



DIVERS

À consommer de préférence avant le : voir la date indiquée sur le fond.

Avant ouverture : Température idéale de stockage entre 15 et 20°C.
Ne pas stocker à une température inférieure à 10°C.

Produit préparé en UE.

Origines possibles des noisettes : Italie, Turquie.