

Définition et procédé d'obtention :

Articles de confiseries obtenus par la technique de foisonnement d'un sirop composé de sucres, gélatine, eau, acidifié, coloré, aromatisé. La mousse ainsi obtenue est ensuite extrudée à travers des filières leur conférant leurs formes originales

Dénomination :

CONFISERIE GUIMAUVE

Composition :

Ingrédients: sirop de glucose; sucre; eau; humectant: sirop de sorbitol; gélatine; dextrose; amidon; concentrés de fruits et de plantes: betterave rouge, carthame; arôme.

Caractéristique physico-chimique :

Humidité relative d'équilibre en %

Méthode :

MT024

60 - 65

Informations nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g	Pour 25g	En % des AQR*
Valeur énergétique (kJ/kcal)	1414/333	354/83	4%
Matières grasses (g)	<0,5	<0,1	<1%
dont acides gras saturés (g)	<0,1	<0,02	<1%
Glucides (g)	80	19,9	8%
dont sucres (g)	68	17,0	19%
Protéines (g)	3,5	0,9	2%
Sel (g)	0,02	<0,01	<1%

* AQR (apports quotidiens de référence) pour un adulte-type (2000kcal).

Allergènes et traces d'allergènes : (figurant à l'annexe II du règlement 1169/2011).

Allergènes : **aucun, sans gluten** - Traces d'allergènes : **lait, soja**

DDM (mois)*

15

Types de conditionnement

Sachets- boîtes- assortiments

Conditions de transport et de stockage

Tenir à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Humidité < 70% et température < 30°C

Utilisation par le consommateur

Consommation en l'état

Populations cibles

Adultes

Précautions

Ne convient pas aux enfants de moins de 3 ans

Critères qualité

Produit dans une usine de production certifiée FSSC 22000

Annule et remplace

/

Motif de la modification

Mise à jour du format des fiches techniques

Les renseignements fournis dans ce document pourront faire l'objet de modifications dans le cadre de l'évolution de la réglementation européenne.

Document généré électroniquement et valide sans signature.