

FICHE DE SPECIFICATIONS HAPPY COLA

ANNEXE 00101A date: 01/07/2019 HACCP

Définition et procédé d'obtention :

Articles de confiserie gélifiés, souples (translucides colorés ou non) obtenus par la technique de coulée d'un sirop résultant de la dissolution de sucres et gélatine dans des empreintes d'amidon natif de maïs leur conférant des formes originales qui après gélification par refroidissement et séchage sont démoulés, dépoudrés et lustrés.

Dénomination :

Confiserie gélifiée fantaisie

Composition:

Ingrédients: sirop de glucose; sucre; gélatine; dextrose; acidifiant: acide citrique; sirop de caramel; arôme; agents d'enrobage: cire d'abeille blanche et jaune, cire de carnauba.

Caractères physico - chimiques :	Méthodes			
Humidité résiduelle en % Humidité relative d'équilibre en % PH à 10% Acidité en % d'acide citrique anhydre	H151 MT024 H155 H155		14-18 60 - 65 Env. 3,3 1,60 - 2,24	
Information nutritionnelle moyenne : Valeur énergétique Matières grasse dont acides gras saturés Glucides dont sucre Protéines Sel		pour 100g 1411kJ/332Kcal <0,5g <0,1g 75g 43g 6,6g 0,03g	pour 25g 353Kj/83 kcal <0,1g <0,02g 18,8g 10,8g 1,7g <0,01g	en % des AQR* 4% <1% <1% 7% 12% 3% <1%
		* AQR (apports quotidiens de référence) pour un adulte-type (2000kcal).		

Critères microbiologiques :

Les produits de confiserie ne sont pas soumis à des critères microbiologiques réglementaires. Des contrôles internes réguliers sont effectués dans le cadre HACCP.

Substances allergènes à déclarer (figurant à l'annexe II du règlement 1169/2011) :

Aucune. Peut contenir des traces de blé, lait.

Date de Durabilité Minimale (DDM) :	15 mois	
Type de conditionnement :	Sachets - boites - assortiments	
Conditions de transport - 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 et enfants	
Précautions :		
Annule et remplace :	Fiche du 10/06/2015.	
Motif de modification :	Ajout traces d'allergènes.	

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