



PRODUIT - DENOMINATION COMMERCIALE		Date Edition		07/05/2021		
PATE A TARTINER NOISETTE DU LOT ET GARONNE ET CACAO						
PRODUIT - DENOMINATION LEGALE		Version		0		
PATE A TARTINER NOISETTE DU LOT ET GARONNE ET CACAO						
MARQUE		Date MAJ				
LES RECETTES CUITES AU CHAUDRON						
GAMME						
PATE A TARTINER						
GRAMMAGE						
15 g						
GENCOD						
3 330 720 237 552						
LISTE INGREDIENTS POUR ETIQUETAGE						
Ingrédients : Sucre, <u>noisette</u> du Lot et Garonne 16%, poudre de <u>lait écrémé</u> , huile de coco, poudre de cacao maigre 7%, huile de colza, émulsifiant : lécithine de tournesol. Traces possibles de sésame et autres fruits à coques						
PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES			PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES			
Paramètre	Valeur	Germes	Critères			
Brix	73 +/- 3	Stabilité microbio. à 37°C et 55°C	Différence de pH < 0,5 entre témoin et pots étuvés			
pH	6,3 +/- 0,3					
poinds net	15 g					
% Fruits, légumes	100%	Levures Moissures Flore aérobie Mésophile	<100 germes/g <100 germes/g <10000 germes/g			
ÉNERGIE (pour 100g)			VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (en g pour 100g)			
En kJ	En kcal	Matières grasses	Glucides	Proteines	Sel	Fibres alimentaires
2984	718	51 Dont acides gras saturés 13	54 Dont sucres 53	8.2	0.43	3.9
CARACTERISTIQUES PRODUIT			CERTIFICATION	AGREMENT VETERINAIRE		
Ionisation	OGM	Allergènes	0	-		
Absence	Absence	Fruits à coques et dérivés, Lait et produits laitiers Traces possibles de sésame et autres fruits à				
DLUO et N° DE LOT		T° DE CONSERVATION				
DLUO	N° de lot	Situation sur l'UVC	Avant ouverture	Après ouverture		
3 ans	DLUO	Marquage jet d'encre sur le pot	A conserver à température ambiante	Après ouverture, à conserver au sec et à l'abri de la chaleur et à consommer dans les 18 jours. Pour garder le fondant de votre pâte à tartiner, conservez la à température ambiante.		
EMBALLAGE			ETIQUETAGE			
Coupelle n°1 PS/EVOH/PE (50g diam 50mm 28ml) OPERCULE PATE A TARTINER 15g						
COLISAGE		PALETTISATION				
Nature du colis	UVC / colis	Colis / couche	Couches / palette	UVC / palette		
Carton n°4 dim 255x204x59	40	15	15	9000		