



**St MAMET**  
les Vergers



## 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 pots et codage
- Operculage
- Mise en cartons / Codage cartons
- Palettisation

### PHYSICO-CHIMIE

<b>HUMIDITÉ</b>	< 1,5 % MAX
<b>PEROXYDES</b>	< 4 meq/kg
<b>ACIDES GRAS TRANS</b>	<2,0 g/100 g de graisses

## INFOS CONDITIONNEMENT

### EMBALLAGE

Emballage primaire :

POT : PP  
COUVERCLE : PP

Emballage secondaire : Carton

### CONTRÔLES DE STABILITÉ DU PRODUIT

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

PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES	LIMITES
<b>Flore totale</b>	< 2000 UFC/g
<b>Champignons</b>	< 10 UFC/g
<b>Levures</b>	< 10 UFC/g
<b>Enterobacteriaceae</b>	< 10 UFC/g
<b>E. coli</b>	< 1 UFC/g
<b>Salmonella</b>	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 l'étiquette du pot:

Ex : **01 03 21** → DDM (jour + mois + année)

• Sur 1 face du carton :

Ex : **01 03 21** → DDM (jour + mois + année)

### PALETTISATION

Format	Unités par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
<b>Pot 1 kg</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>72</b>

## INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169/2011

### DÉNOMINATION

Pâte à tartiner aux noisettes

### QUANTITÉS

Format	Pot 1 kg
Poids net (g)	1000

### 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**, 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 l'étiquette.

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

Bien mélanger jusqu'au fond du pot avant dégustation.

Produit préparé en UE.