FICHE TECHNIQUE PRODUIT

PRALINE ROSE ST GENIX BIO

Description du produit:	**Praline St Genix bio 18% amandes** *Ingrédient issu de l'Agriculture Biologique. Produit sans OGM, sans ionisation.
Code article :	FC115: 1 kg
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France FR-BIO 10
Ingrédients :	Sucre* ; AMANDES* (18%); Sirop de Glucose* ; agent d'enrobage : Gomme arabique* ; Denrée alimentaire colorante* (concentré de radis*et carotte*) * ingrédients issus de l'Agriculture Biologique *ingrédients issus de l'Agriculture Biologique
Allergènes :	Allergènes: FRUITS A COQUE Traces possibles : celeri, gluten, sésame, soja, moutarde, arachide, lait.
Origine :	Matières premières : UE / NON UE Transformation : France
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) :	Energie: 1854 Kj / 440 kcal Matières grasses: 9.4g dont acides gras saturés: 0.7g Glucides: 83g dont sucres: 80g Fibres: / Protéines: 4.5g Sel: 0.007g
Utilisation :	A intégrer directement dans une pâte à brioche ou en décor de différentes recettes pâtissières
Caractéristiques organoleptiques :	Aspect : entières, bosselés roses / rouge légèrement brillante Goût : sucré et amande torréfiée
Caractéristiques physico-chimiques :	
Caractéristiques Microbiologiques :	Flore aérobie mésophile <50 000 ufc/g Staphylocoques à coagulase + <100 ufc/g E.coli <10 ufc/g Entérobactérie <100 ufc/g ASR

MM Sélection – 8 rue Gutenberg - 53960 Bonchamp-lès-Laval
06.72.19.17.02 - 06.79.09.74.38 - direction@mmbio.fr
www.mmbio.fr

Créa : 20.03.26
Maj : 20.03.26

	<10 ufc/g Salmonelle Absence /25g Levures <6 000 ufc/g Moisissures <6 000 ufc/g
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la règlementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012.

Conservation :	- Dans un endroit frais (<25°C) et sec à l'abri de la lumière et dans son emballage d'origine - Fermé.
DDM :	12 mois à partir de la date de production.
Autres :	

FR-BIO-10
AGRICULTURE UE/NON UE

MM Sélection – 8 rue Gutenberg - 53960 Bonchamp-lès-Laval
06.72.19.17.02 - 06.79.09.74.38 - direction@mmbio.fr
www.mmbio.fr

Créa : 20.03.26
Maj : 20.03.26