



53, rue Corbier thiébaud
60270 Gouvieux FRANCE

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT FINI

Version : 200109

R. Montuschat
Qualité

J.Bourget
Direction

Propriété de Sainte Lucie - toute diffusion interdite sans autorisation écrite

Gamme :

Aides Aux Desserts

PRALIN HACHÉ

Sainte Lucie

1 kg

Code Produit :

P2312

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale :

PRALIN HACHÉ

Mélanges d'amandes, de noisettes et de sucre traité par cuisson selon la méthode traditionnelle.

COMPOSITION

Sucre, éclats de NOISETTES et AMANDES torréfiées

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : granuleux
Couleur : de jaune ambré à brun clair
Goût / Odeur : caractéristique de l'amande, de la noisette et du caramel

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie: 90% entre 1 et 3,5 mm
Acidité oléique dans l'huile contenue: < 1%
Humidité : < 2 %

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes aérobies 30°: < 1 000 000 UFC / g
Entérobactéries: < 1000 UFC / g
Salmonelles: absence/25g
Levures: < 10 000 UFC / g
Moisissures: < 10 000 UFC / g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g

énergie	2210	kJ
	529	kcal
matières grasses	29,0	g
dont acides gras saturés	2,3	g
glucides	52	g
dont sucres	51	g
protéines	12,0	g
fibres		g
sel	traces	g

CONDITIONS PARTICULIERES

Durée de vie totale du produit : 18 mois

déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Durée de vie garantie à réception : 12 mois

Conservation : Pour garder toute sa saveur, nous vous conseillons de conserver ce produit à T° ambiante, au sec et à l'abri de la lumière.

MODE D'EMPLOI

DOSAGE PRECONISE

selon votre recette

CONTAMINANTS

Allergène(s) présent(s) dans le produit :

Amandes, Noisettes

déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Contamination(s) croisée(s) allergène(s) possible(s) :

peut contenir des traces de gluten, soja, lait, œufs et fruits à coque

OGM

non soumis à l'étiquetage sur les OGM - Etiquetage conventionnel- conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 200118/CEE (12/03/01)

Ionisation

produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés- Etiquetage conventionnel- conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)

Sainte Lucie est certifiée Entrepreneurs + Engagés depuis décembre 2016



CARACTERISTIQUES PRODUITS FINIS ET PALETTISATION

Code Barre	3162050023129
Code douanier	disponible sur demande
Conditionnement	sachet
contenance UVC	1 kg
Poids brut PCB en g	12480
Nombre d'UVC par PCB	12
Nombre de PCB par couche palette	8
Nombre de couche palette	6
Poids brut palette en kg	576