



DIPA  
2980 A.JULIEN PANCHOT 66968 PERPIGNAN cedex 9  
TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04 68 56 35 48

Référence produit  
88020

## FICHE TECHNIQUE

Indice: 1  
Créée le: 04/03/19  
Page 1 sur 2

Titre:  
**SEAU PRALINE AMANDE/NOISETTE - CEMOI - 6KG**  
**PRALINE WITH ALMOND AND HAZELNUT IN BUCKET - CEMOI - 6KG**

### Dénomination de vente:

Praliné amandes et noisettes

### Liste des Ingrédients:

Sucre, pâte d'AMANDES (24.7%), pâte de NOISETTES (24.7%), stabilisant : sirop de sorbitol (E420ii), émulsifiant: lécithine de tournesol(E322), arôme caramel.

### Allergènes présents intentionnellement dans le produit:

amande

noisette

### Contaminations allergènes fortuites

#### (sur la base du Règlement (UE) N°1169/2011 - Annexe II):

Peut contenir des traces de cacao, de gluten, de lait et d'autres fruits à coques.

### Caractéristiques énergétiques et nutritionnelles: (Valeur moyenne pour 100g)

#### Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie	2148	kJ
Energie	515	kcal
Matières grasses	29	g
dont acides gras saturés	2,2	g
Glucides	52	g
dont sucres	52	g
Protéines	8,8	g
Sel	0,002	g

### Informations supplémentaires:



DIPA  
2980 A.JULIEN PANCHOT 66968 PERPIGNAN cedex 9  
TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04 68 56 35 48

Référence produit  
88020

## FICHE TECHNIQUE

Indice: 1  
Créée le: 04/03/19  
Page 2 sur 2

Titre:

**SEAU PRALINE AMANDE/NOISETTE - CEMOI - 6KG**  
**PRALINE WITH ALMOND AND HAZELNUT IN BUCKET - CEMOI - 6KG**

Poids net: 6 kg

Produit en France

### Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Humidité	1,5	%	Maximum
Saccharose	51,3	%	+/- 3,0

### Caractéristiques microbiologiques:

Type d'analyse	Valeur	Unité d'analyse
Flore mésophile	< 5000	/ g
Entérobactéries	< 10	/ g
E.coli	< 10	/ g
Salmonelles	Non détecté	/ 25 g
Staphylocoques pathogènes	Non détecté	/ g
Moisissures	< 50	/ g
Levure	< 50	/ g

Le produit est considéré satisfaisant si les résultats sont inférieurs aux maxima et acceptable si les normes sont dépassées par un facteur non supérieur à 10 (1 log). Sauf pour les E. Coli

### Condition de stockage / DDM (dluo):

15°C-18°C à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites

DDM (dluo): 12 mois

Conditionnement: SEAU

### Garantie OGM:

Nous certifions qu'aucun ingrédient n'est issu de matières premières génétiquement modifiées, leur étiquetage est conforme à la réglementation en vigueur.

### Garantie Ionisation:

Nous certifions que ce produit n'est pas traité par ionisation et ne contient aucun ingrédient ou additif ionisé.

Les informations de cette fiche technique ne sont données qu'à titre indicatif et ne constituent pas un engagement de notre part.