

ZI  
46 130 BIARS SUR CERE  
Tél : + 33 5 65 10 10 10 - Fax : + 33 5 65 10 10 00

Création :	24/03/2017
Mise à jour :	08/06/2017

**DENOMINATION COMMERCIALE :** Andros Chef - garniture stable au four - caramel au beurre salé 1 kg

**DENOMINATION LEGALE DE VENTE :** Préparation au caramel et au beurre salé.

**CARACTERISTIQUES**

Famille:	Garniture Clean	Format :	1 kg
Date de durabilité minimale :	12 mois		
Conservation :	Stocker dans un endroit propre et sec ( maximum 25°C)		
Conditions d'utilisation :	Après ouverture, à conserver réfrigéré (+2/+4°C) dans un contenant propre hermétiquement fermé et à consommer dans les 5 jours		
Gencod :	3 60858 086839 2	Code article :	50086839
Code douanier :	210 690984 9		
Ingrédients :	sucre, CREME 15%, LAIT concentré sucré 15% (LAIT entier, sucre), eau, BEURRE salé 10% (BEURRE, sel), caramel 10% (sucre, eau), gélifiant : pectines de fruits, sel.		



**ARGUMENTAIRE PRODUIT**

Ingrédients d'origine naturelle  
Proche du fait maison

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES		pour 100 g
Energie	En kJoules (kJ)	1593
	En kcalories (kcal)	380
Matières grasses (g)		15,0
Dont acides gras saturés (g)		11,0
Glucides (g)		59
Dont Sucres (g)		58
Fibres (g)		0,4
Protéines (g)		1,6
Sel (g)		0,50

**CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES et ORGANOLEPTIQUES**

Texture :	crémeux	Couleur :	marron clair
Brix :	72+/-2	pH :	5,5+/-0,3
Saveur :	Caractéristique du caramle au beurre salé		

**MENTIONS COMPLEMENTAIRES**

Allergène(s) obligatoire(s) présent(s) : **CREME, LAIT, BEURRE**

Allergène(s) obligatoire(s) pouvant être introduit(s) de manière non intentionnelle : **NON**

Présence OGM, ionisation :  
Les produits ANDROS sont exempts :  
- d'Organisme Génétiquement Modifié et / ou d'ingrédients provenant d'Organisme Génétiquement Modifié  
- d'ingrédient ionisé y compris dans les matières premières et les ingrédients utilisés.

Nous garantissons les qualités organoleptiques, physico-chimiques et respect des normes en vigueur mentionnées sur cette fiche technique sur notre produit fini, sorti d'usine dans son emballage fermé. Nous ne pouvons pas garantir ces qualités et normes après ouverture et utilisation dans l'atelier de transformation, ainsi que les risques de contamination croisée potentielle en matière d'allergènes.

**CONDITIONNEMENT et PALETTISATION**

poche aluminium _			
	Unité	COLIS	PALETTE
Format :	1 poche		
GENCOD :	3 60858 086839 2	03 60858 986839 3	03 60858 186839 1
Poids net (Kg) :	1,000	6,000	540,000
Poids brut (Kg) :	1,031	6,587	616,530
Largeur (mm) :	100	245	800
Longueur (mm) :	185	395	1200
Hauteur (mm) :	245	160	1744
Nombre de pièces :		6	540
Nombre de colis :			90
Nombre de couches :			10
Nombre de colis par couche :			9

**COMMENTAIRES :**

En cas d'incohérence entre la fiche technique et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi.