



Référence : PJ-004\_P-002

Version n° 2

# FICHE TECHNIQUE

## ECLATS DE CAMEL A LA CREME FRAICHE DE NORMANDIE 1-3 MM

Réf BEF : 36438

Date de création : 04/01/2017

Date de mise à jour :

### Dénomination légale de vente

Eclats de caramel à la crème fraîche de Normandie

### Liste des ingrédients

Sucre, sirop de glucose, **CREME (LAIT)** fraîche de Normandie (17,5 %), **LAIT** écrémé en poudre, sel, dextrose, arôme naturel de vanille.

### Allergènes

Lait et produits laitiers

Traces éventuelles de fruits à coque.

### Caractéristiques physico-chimiques et nutritionnelles

	Critères et tolérances
Taux d'humidité : Granulométrie :	2 à 5 % < 1 mm : 10% maxi 1 – 3 mm : 80% mini > 3 mm : 10 % maxi
Déclaration nutritionnelle moyenne pour 100 g :	
Energie	1748 kJ / 414 kcal
Matières Grasses	8,0 g
dont acides gras saturés	5,1 g
Glucides	84 g
dont sucres	72 g
Protéines	1,4 g
Sel	1,0 g
Qualités organoleptiques :	
Forme	Eclats de caramel dur
Couleur	Marron, caractéristique du caramel
Texture	Croquante
Goût et odeur	Caractéristique du caramel



Référence : PJ-004\_P-002

Version n° 2

# FICHE TECHNIQUE

## ECLATS DE CAMEL A LA CREME FRAICHE DE NORMANDIE 1-3 MM

Réf BEF : 36438

Date de création : 04/01/2017

Date de mise à jour :

DDM

12 mois

Conditions de conservation

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.  
Refermer rapidement après chaque utilisation.

Emballage

Conditionnés en pot plastique de 800g net

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.

Information complémentaire

Code Douanier : 17049075