

# Karouba

**Dénomination de vente** : Pâte à tartiner à la poudre de caroube

**Utilisation** : à tartiner ou à pâtisser

**Présentation** : Pot verre

**Durée de vie** : 2 an(s)

**Poids net** : 0,340 kg

**Ingrédients** : NOISETTES\* 40 %, Suc de canne intégral\*, AMANDE blanche\*, Poudre de caroube\* 8 %, Beurre de cacao\*, Extrait naturel de vanille\*, Sel de mer non raffiné

**Allergènes** : voir tableau ci-dessous.



(FR-047-060)

**Agriculture Biologique\*** :



FR-BIO-01

AGRICULTURE UE-NON UE

\* Issu de l'agriculture biologique, Certifié selon le référentiel du Règlement Européen 834/2007

## Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique	2410kJ, 580kcal		
Matières grasses	42,0g	- Dont Saturées	7,0g
Glucides assimilables	34,4g	- Dont Sucres	29,0g
Fibres	8,3g	Protéines	12,1g
Sel	0,040g		

Vitamines et minéraux : Non disponible

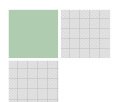
## Caractéristiques organoleptiques / visuelles

Couleur marron	mousseuse, un peu liquide
douce, de noisette et caroube	Granulométrie 180-280 µm



## Méthode de fabrication

Noisettes toastées au feu de bois. Broyage à la meule de pierre basse température.



### Paramètres qualitatifs

Humidité : 1 %  
SANS GLUTEN

Certificat supplémentaire :



### Déclaration allergène : En rouge, les allergènes présents dans l'usine

**A** = Absence dans le produit (absence dans les matières premières et dans l'usine, voir risque de contaminations croisées maîtrisé)

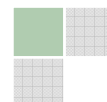
**T** = présent à l'état de Traces dû à des contaminations croisées non maîtrisées

**P** = Présent dans les matières premières ou contamination croisées significatives

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'œufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	T
Soja et produits à base de soja	A
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	T
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits	P
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	T
Anhydride sulfureux et sulfites	A
Lupin et produits à base de lupin	A
Mollusque et produits à base de mollusques	A

*Nous mentionnons sur tous nos produits finis :*

*« L'entreprise travaille le sésame, l'arachide, les fruits à coques, le lait, le soja, le seigle et le petit épeautre (gluten). »*



#### Caractéristiques microbiologiques

Mésophiles aérobie < 5 000 UFC/g  
Enterobactéries < 10 UFC/g  
Levures, moisissures < 100 UFC/g  
Salmonelle = absence/25g

#### Autres contaminants

Conforme à la réglementation

#### Conditions de stockage / conservation

Conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité. De préférence en dessous de 15°C.  
Température optimale 3-15°C

<b>Informations logistiques</b>		<b>Code douanier : 21069098</b>
<b>Code article : KAR</b>		<b>Code barre : 3 390 390 000 306</b>
<b>Description des unités de manutention</b>	<b>Poids brut (KG) :</b>	<b>Dimensions :</b>
<b>Unité : Pot verre de 0,340 kg net</b>	0,519	71,8x118,8 mm
<b>Colis de 6 unité(s)</b>	3,215	228x154x132 mm
<b>Palette : 5 couches de 25 colis</b>	401,875	80x120x 76,0 cm

Ce document est établi sur la base de nos connaissances au moment de son édition. Ces informations ne sont pas contractuelles et ne sauraient se substituer à la législation en vigueur.

