

# Pâte d'amande au gingembre

**Dénomination de vente** : Pâte d'amande au gingembre

**Utilisation** : à déguster ou à pâtisser

**Présentation** : Flowpack

**Durée de vie** : 1 an(s)

**Poids net** : 0,050 kg

**Ingrédients** : Sucre roux\*, AMANDE BLANCHE\*  
36%, jus de raisin rectifié concentré\*,  
Gingembre confit\* 4%, Sel de mer.

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

**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	1800kJ, 429kcal		
Matières grasses	18,7g	- Dont Saturées	1,6g
Glucides assimilables	54,7g	- Dont Sucres	53,8g
Fibres	2,5g	Protéines	9,4g
Sel	0,050g		

Vitamines et minéraux : non disponible

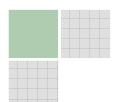
## Caractéristiques organoleptiques / visuelles

Couleur blonde	Texture de pâte modelable, lisse
Odeur dominante d'amande, saveur franche du gingembre	



## Méthode de fabrication

Amandes blanches broyées à la meule de pierre, mélange à chaud avec le sirop de sucre, refroidissement et extrusion



**Paramètres qualitatifs**

Humidité : 8-10 %  
Vente en présentoir de 12 barres



**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)

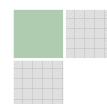
**T** = présent à l'état de Traces dû à des contaminations croisées non maîtrisées

**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	T
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)	A
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 < 10 000 UFC/g  
Staphylocoques C+ < 100 UFC/g  
Levures, moisissures < 5 000 UFC/g  
Salmonelle = absence/25g  
B. cereus < 100 UFC/g

**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 : 17049099</b>
<b>Code article : PATGIN50</b>		<b>Code barre : 3 390 390 006 599</b>
<b>Description des unités de manutention</b>	<b>Poids brut (KG) :</b>	<b>Dimensions :</b>
<b>Unité : Flowpack de 0,050 kg net</b>	0,051	45x12x100 mm
<b>Colis de 48 boîtes de 12 unité(s)</b>	33,204	400x400x400 mm
<b>Palette : 2 couches de 6 colis</b>	398,448	80x120x 80,0 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.**

