

Pâte d'amande à l'orange confite

Dénomination de vente : Pâte d'amande à l'orange

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%, Ecorce d'orange confite* 9% (Ecorce d'orange*, sucre*, sirop de glucose*), jus de raisin rectifié concentré*, 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	1806kJ, 431kcal		
Matières grasses	18,7g	- Dont Saturées	1,6g
Glucides assimilables	54,9g	- Dont Sucres	53,9g
Fibres	2,6g	Protéines	9,5g
Sel	0,050g		

Vitamines et minéraux : non disponible

Caractéristiques organoleptiques / visuelles

Couleur blonde
avec inclusions
orangées

Odeur dominante
d'amande, saveur
douce-amère

Texture de pâte
modelable, lisse



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

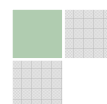
A

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). »



Création : 18/02/2013 Julien Nattier Version du 28/08/18	Fiche technique – JEAN HERVÉ S.C.S. –	Index SMQ : Doc Spécifications produit 4.2.3
--	---	--

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

Informations logistiques	Code douanier : 17049099	
Code article : PATOR50	Code barre : 3 390 390 006 568	
Description des unités de manutention	Poids brut (KG) :	Dimensions :
Unité : Flowpack de 0,050 kg net	0,051	45x12x100 mm
Colis de 48 boîtes de 12 unité(s)	33,204	400x400x400 mm
Palette : 2 couches de 6 colis	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.

