



FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Fourrage pata'noiset blanc

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 33235

Dénomination légale : Fourrage tartinable au lait et aux noisettes

Code douanier : 17049099

Désignation commerciale : Fourrage pata'noiset blanc

Pays de transformation : UE

Description du produit : Fourrage tartinable au lait et aux noisettes

Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

Sucre, graisses végétales (palme, karité), huile végétale (tournesol), LAIT écrémé en poudre, LACTOSERUM en poudre, LACTOSE, pâte de NOISETTE, émulsifiants : lécithine de SOJA, E492, E471, arômes.

Peut contenir des traces d'autres FRUITS A COQUES.

Mode d'emploi : Préparation prête à l'emploi. Une séparation des phases peut être constatée. Remuer le produit jusqu'à son homogénéisation.

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 9 mois.

Conditions de conservation du produit : Dans un endroit frais et sec à une température entre 15-25c°.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	2273 kJ / 559 Kcal
- Matières grasses	33,8 g
Dont acides gras saturés	7,2 g
- Glucides	55 g
Dont sucres	54 g
- Fibres	0,8 g
- Protéines	5,8 g
- Sel	0,51 g



SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients
→ **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-	-	-	-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	-	-	-	-
CRUSTACES et dérivés	-	-	-	-
FRUITS A COQUES et dérivés***	+			
LAIT et dérivés (y compris lactose)	+			
LUPIN et dérivés	-	-	-	-
MOLLUSQUES et dérivés	-	-	-	-
MOUTARDE et dérivés	-	-	-	-
ŒUFS et dérivés	-	-	-	-
POISSONS et dérivés	-	-	-	-
SOJA et dérivés	+			
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	-	-	-	-
SESAME et dérivés	-	-	-	-
CELERI et dérivés	-	-	-	-

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

Critères physico-chimiques	
Finesse	<30 microns
Humidité	<1,5%



FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Fourrage pata'noiset blanc

Critères microbiologiques

Germes	Limite maximale
Flore aérobie totale	< 10.000 ufc/g
Entérobactéries	< 10 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25g
Listeria monocytogène	Absence dans 25g
Levures et moisissures	< 100 ufc/g

DONNÉES LOGISTIQUES

UVC

EAN 13	3663327017648		
Poids net (kg)	6		
Poids brut (kg)	6,2		
Dimensions (L x l x h) (cm)	22,9 x 18,8 cm		

Palettisation

EAN 14			
Poids net (kg)	600		
Poids brut (kg)	627		
Dimensions (L x l x h) (cm)	80x120x175		
Nombre de colis / couche	20		
Nombre de couches / palette	5		
Nombre de colis / palette	100		



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1830/2003 et n°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives n°1999/2/CE et n°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°396/2005 et n°178/2006.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°2023/915.

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.