

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		FTF.1110v	
			Rédacteur : JS	
			Créée le 27/05/2008	Mise à jour 20/06/2017

## DRAGEES CHOCOLAT SEDUCTION DE FRANCE

*Teintes vernies*

DESCRIPTION	
	Intérieurs chocolat forme amande dragéifiés au sucre Fabriqué en France (Montauban)

### COMPOSITION

**Dénomination légale :** Dragées chocolat

**Ingrédients :** chocolat à 70 % de cacao (65 %) (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine (SOJA), arôme), sucre, épaississant : gomme arabique, arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels, colorants, agents d'enrobage : cire de carnauba, cire d'abeille.

**Couleurs proposées et colorants** (par ordre pondéral décroissant)

Anis	E 171	E 102*	E 133	
Blanc	E 171			
Chocolat	E 171	E 172	E 150d	
Framboise	E 171	E 120		
Fuchsia	E 171	E 120		
Gris	E 171	E 153		
Ivoire	E 171	E 150d	E 100	
Jaune Soleil	E 171	E 100		
Lagon	E 171	E 132		
Lilas	E 171	E 120	E 133	
Mandarine	E 171	E 102*	E 110*	E 124*
Marine	E 171	E 132	E 120	
Mauve	E 171	E 120	E 133	
Nacarat	E 171	E 120		
Noir	E 171	E 153	E 151	
Orange crépuscule	E 171	E 100	E 120	
Outremer	E 171	E 133		
Rouge	E 171	E 129*	E 124*	E 110*
Taupe	E 171	E 172	E 133	
Turquoise	E 171	E 133		
Vert givré	E 171	E 100	E 133	
Vert Indien	E 171	E 100	E 133	
Vert Pomme	E 171	E 100	E 133	

*\*Les colorants E102, E110, E124, et E129 peuvent avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants.*

**Allergènes** (selon la directive 2007/68 CE) :

- Soja
- Traces possibles d'amande et noisette

	<h1>FICHE TECHNIQUE</h1>	FTF.1110v	
		Rédacteur : JS	
		Créée le 27/05/2008	Mise à jour 20/06/2017

**OGM :** Nos produits peuvent être classés dans la catégorie des produits conventionnels au sens des règlements 1829/2003 et 1830/2003 CE (dispensés d'étiquetage).

**Ionisation :** Nous n'utilisons aucune matière première ni aucun ingrédient ayant subi un traitement de ionisation pour la fabrication de nos produits.

DONNÉES MICROBIOLOGIQUES		
Nature	Normes	Méthode
Flore aérobie mésophile totale	≤ 300 000 germes / g	NF EN ISO 4833-1
Coliformes totaux	≤ 1 000 germes / g	NF V 08-050
Coliformes thermotolérants	≤ 10 germes / g	NF V 08-060
E. coli	≤ 1 germe / g	NF ISO 16649-2
Salmonelles	Absence / 25g	IRIS BKR 23/07-10/11+id NF EN ISO 6579
Levures et moisissures	≤ 3 000 germes / g	NF V 08-036

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)
Valeur énergétique : 479 kcal / 2012 kJ
Matières grasses : 15 g
Dont acides gras saturés : 8,1 g
Glucides : 75 g
Dont sucres : 54 g
Protéines : 6,1 g
Sel : < 0,01 g

STOCKAGE ET DDM
A conserver à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière.
Date de Durabilité Minimale : 24 mois

CONDITIONNEMENTS PROPOSÉS	
Conditionnement individuel	Surconditionnement
Vrac 5 kg : poche polyéthylène dans carton de 5 kg net Poche polypropylène 1 kg Etui neutre 1 kg Etui « Instant Bonheur » 1 kg Etui « Instant bonheur » 500 g Boîte cube beige « Pécou » 1 kg Boîte cube beige « Pécou » 500 g Boîte marron « Pécou » 300 g Sachet polypropylène 500 g	par 2 cartons (10 kg) par 10 poches (10 kg) par 10 étuis (10 kg) par 10 étuis (10 kg) par 20 étuis (10 kg) par 12 boîtes (12 kg) par 24 boîtes (12 kg) par 36 boîtes (10,8 kg) par 20 sachets (10 kg)
} Poche polypropylène dans boîte	