

# FICHE TECHNIQUE

Version du  
16/03/2022





**Nougat nature 80g**

EAN : 3 353 703 852 948

<b>Poids net</b>	<b>80g</b>
<b>UVC/Colis</b>	<b>40</b>
<b>DLC à réception</b>	<b>9 mois</b>

## CONDITIONS LOGISTIQUES

PALETTISATION				FORMAT COLIS		
Nb de colis / couche	Nb de colis / palette	Nb de couche / palette		Poids brut	Poids net	
12	120	10	80 X 120	3.8	3.6	400 x 200 x 100mm

## LISTE DES INGRÉDIENTS (Allergènes en gras)

Miel de Bretagne toutes fleurs 25%, sucre, **AMANDES, NOISETTES**, sucre glace, blancs d'**ŒUFS** déshydratés, feuille azyme (fécule de pomme de terre, huile de tournesol), sel de Guérande, sucre vanillé (sucre et vanille de Madagascar).

<b>Descriptif, taille et poids</b>	Barre de nougat de 80g sous vide, emballage en carton
<b>Conditions de conservation et d'utilisation</b>	Température ambiante (<30°C)
<b>Conseil d'utilisation</b>	A consommer directement
<b>Présence d'ogm</b>	Non concerné par étiquetage des OGM selon les règlements CE1829 et 1830 / 2003
<b>Présence de traitement ionisant</b>	Non selon directive 1999/2/CE du 22/02/1999.
<b>Allergènes</b>	<b>Œufs, fruits à coques, arachides.</b>

## Composition analytique

	Pour 100g
<b>Valeurs énergétiques</b>	2026.0 kJ 491.9 kcal
<b>Matières grasses</b>	25.7g
dont acides gras saturés	1.9g
<b>Glucides</b>	53g
dont sucres	51.7g
<b>Protéines</b>	9.5g
<b>Sel</b>	4.2g

## Critères microbiologiques

Micro-organismes à 30°C	< 100.000/g
Listéria monocytogènes	Abs/25g
E.coli	< 10/g
Staphylocoques à coagulase +	< 100/g
Bacillus cereus	< 100/g
Levures et moisissures	< 10.000/g

## Critères organoleptiques

Goût	Goût sucré de miel, nougat
Odeur	Miel, nougat
Texture et aspect	Texture tendre, blanc avec incrustation de fruits secs