

Définition et procédé d'obtention :

Articles de confiserie gélifiés, obtenus par la technique de coulée d'un sirop composé de sucres, gélatine, eau, acidifié, foisonné puis coulé dans des empreintes d'amidon natif de maïs leur conférant des formes originales qui après gélification par refroidissement et séchage sont démoulés dépoudrés et enrobés de sucre coloré aromatisé.

Dénomination :

CONFISERIE GÉLIFIÉE

Composition :

Ingrédients: sucre; sirop de glucose; gélatine; acidifiant: acide citrique; arôme; concentrés de fruits et de plantes: radis, carotte, carthame, citron.

Caractéristique physico-chimique :

Humidité relative d'équilibre en %

Méthode :

MT024

60 - 70

Informations nutritionnelles moyennes :

	<u>Pour 100g</u>	<u>Pour 25g</u>	<u>En % des AQR*</u>
Valeur énergétique (kJ/kcal)	1541/363	385/91	5%
Matières grasses (g)	<0,5	<0,1	<1%
dont acides gras saturés (g)	<0,1	<0,02	<1%
Glucides (g)	88	21,9	8%
dont sucres (g)	74	18,5	21%
Protéines (g)	2,6	0,7	1%
Sel (g)	0,01	<0,01	<1%

* AQR (apports quotidiens de référence) pour un adulte-type (2000kcal).

Allergènes et traces d'allergènes : (figurant à l'annexe II du règlement 1169/2011).

Allergènes : **aucun** - Traces d'allergènes : **Blé, lait**

DDM (mois)*

15

Types de conditionnement

Sachets- boites- assortiments

Conditions de transport et de stockage

Tenir à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Humidité < 70% et température < 30°C

Utilisation par le consommateur

Consommation en l'état

Populations cibles

Adultes et enfants

Précautions

/

Critères qualité

Produit dans une usine de production certifiée FSSC 22000

Annule et remplace

/

Motif de la modification

Mise à jour du format des fiches techniques

Les renseignements fournis dans ce document pourront faire l'objet de modifications dans le cadre de l'évolution de la réglementation européenne.

Document généré électroniquement et valide sans signature.