

Définition et procédé d'obtention :

Le mélange Polka est composé d'un assortiment aux proportions variables de :

- mélange de sujets clairs (annexe N°00100) et de sujets bicouches (annexe N°00200) - mètres roulés aromatisés à la réglisse (annexe N°00300) - excepté dans le Mini Polka - confiserie fourrée aromatisée à la réglisse, Haribat (annexe N°00400) et Cocobat (annexe N°00403)
- dragées Floppy (annexe N°00700). Pour les procédés détaillés, voir les annexes correspondantes.

Dénomination :

CONFISERIE ASSORTIE

Composition :

Ingrediénts: sirop de glucose; sucre; sirop de sucre mélassé; farine de blé; dextrose; gélatine; amidon; extrait de réglisse; maltodextrine; graisse de palme; acidifiant: acide citrique; sel; arôme; huile de tournesol; concentrés de fruits et de plantes: carthame, spiruline, pomme, radis, cassis, citron, betterave rouge; colorants: curcumine, lutéine, anthocyanes; agent d'enrobage: cire d'abeille blanche et jaune.

<u>Caractéristique physico-chimique :</u>	<u>Méthode :</u>	Voir les annexes correspondantes.	
Humidité relative d'équilibre en %	MT024		

<u>Informations nutritionnelles moyennes :</u>	<u>Pour 100g</u>	<u>Pour 25g</u>	<u>En % des AQR*</u>
Valeur énergétique (kJ/kcal)	1445/340	361/85	4%
Matières grasses (g)	1,2	0,31	<1%
dont acides gras saturés (g)	0,6	0,15	<1%
Glucides (g)	77	19,3	7%
dont sucres (g)	49	12,3	14%
Protéines (g)	4,5	1,1	2%
Sel (g)	0,67	0,17	3%

* 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 : blé - Traces d'allergènes : 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.