

Définition et procédé d'obtention :

Articles de confiserie dragéifiés (dur de couleurs variées) obtenus par extrusion d'une pâte aromatisée avec du suc de réglisse qui après mise en forme et séchage, sont dragéifiés.

Dénomination :

CONFISERIE DRAGÉIFIÉE AROMATISÉE À LA RÉGLISSE

Composition :

Ingrédients: sucre; sirop de sucre mélassé; farine de blé; amidon; extrait de réglisse; maltodextrine; arôme; émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras; sel; concentrés de fruits et de plantes: spiruline, carthame, radis, citron, cassis, carotte; correcteur d'acidité: carbonate acide de sodium; agents d'enrobage: cire d'abeille blanche et jaune, cire de carnauba.

Caractéristique physico-chimique :

Humidité relative d'équilibre en %

Méthode :

MT024

44 - 74

Informations nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g	Pour 25g	En % des AQR*
Valeur énergétique (kJ/kcal)	1502/354	376/89	4%
Matières grasses (g)	<0,5	<0,1	<1%
dont acides gras saturés (g)	0,1	0,03	<1%
Glucides (g)	86	21,4	8%
dont sucres (g)	73	18,2	20%
Protéines (g)	1,7	0,4	<1%
Sel (g)	0,43	0,11	2%

* 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 : **aucun**

DDM (mois)*

15

Types de conditionnement

Sachets- boîtes- 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.