

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Description du produit		
Référence article interne	39903	
Dénomination produit	POPCORN CARAMEL SALE 80GRX10	
Origine	France	
Conditionnement	Sac PEMD	
DLUO	6 mois	
Conditions de conservation	Endroit sec et à l'abri de la lumière	
Utilisation attendue	à consommer en l'état à consommer rapidement après ouverture	
Liste d'ingrédient	Maïs, sucre, huile de tournesol, arôme caramel (arôme, dextrose, amidon de maïs, colorant E150c), sel *issu de l'agriculture biologique, **peu avoir des effets indésirables sur l'attention des enfants	
Allergènes	Ne contient pas d'ingrédients susceptibles de provoquer des effets indésirables chez des individus sensibles selon le RCE n°1169/2011 dit "INCO"	
Traçabilité produit et données logistiques		
N° de lot	Date de fabrication	
DLUO	MM/AAAA	
Process de fabrication	Sur ligne automatisée Mise en sac manuelle	
EAN UVC	3760114480378	
EAN 14	13760114480375	
Code douanier	1904101000	
Dimension UVC (HxLxL)(mm)	290x60x190	
Dimension Carton (HxLxL)(mm)	239 x 290 x 390	
Nombre d'UVC par carton	10	
Nombre de cartons par palette	32	
Caractéristiques Organoleptiques		
Aspect	Eclaté, coloré ROUGE	
Texture	Légèrement craquant	
Goût / Odeur	Goût caractéristique du pop sucré et du caramel salé. Pas de goût de rance ou d'odeur parasite	
Caractéristiques Microbiologiques de la FCD Fruits secs version du 28/01/2016		
Flore Aérobie mésophile (30°C)	m<10000	
Entérobactéries	m<10	
Salmonelles	Absence dans 25g	
Bacillus Céreus	m<100	
Produit à Aw faible, pas de développement microbien possible		
Caractéristiques Physicochimiques		
Aflatoxines	Selon la législation en vigueur	
OGM	Absence	
Métaux lourds	Selon la législation en vigueur	
Pesticides	Selon la législation en vigueur	
Caractéristiques Nutritionnelles	Pour 100g de produit	pour 80g
Valeurs Energetiques	481 kcal / 2015 kJoules	385 kcal / 1612 kJoule
Matières Grasses	23g	18,4g
Dont saturées	2g	1,6g
Glucides	58g	46,4g
Dont sucres	20g	16g
Fibres	8g	6,4g
Protéines	6g	4,8g
Sel	0g	0g
Fibres	8 g	5g
Vitamine E	9 mg	5mg

Valeurs obtenues par calcul à partir de la recette et des valeurs moyennes des tables du ciqual 2020 (ANSES)