

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Description du produit		
Référence article interne	39910	
Dénomination produit	POPCORN salé aromatisé barbecue 40GRX10	
Origine	France	
Conditionnement	SACHETS	
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	Ingrédients : Maïs garanti sans OGM, huile de tournesol*, sel, mélange d'épices (ail, sel, oignons, piment fumé), arôme, colorant E160c. *Ingrédient issu de l'agriculture biologique	
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	AJJJ	
DLUO	MM/AAAA	
Process de fabrication	Sur ligne automatisée Mise en sac manuelle	
Code douanier	1904101000	
EAN UVC	3760114480743	
EAN 14	13760114480740	
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	
Caracteristiques Organoleptiques		
Aspect	Eclaté, orangé inclusion d'épices	
Texture	Légèrement craquant	
Goût / Odeur	Goût caractéristique du pop salé. Pas de goût de rance ou d'odeur parasite	
Caracteristiques Microbiologiques de la FCD Fruits secs version du 28/01/2016		
Flore Aérobie mésophile (30°C)	m<10000	
Entérobacteries	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 40g de produit
Valeurs Energetiques	485 kcal / 2030 kJoules	194/812
Matières Grasses	24 g	9,6
Dont saturées	10 g	4
Glucides	53g	21,2
Dont sucres	0g	0g
Protéines	11g	4,4
Sel	3,1g	1,24
Fibres	10 g	3g
Vitamine E	9 mg	3mg

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