



DIPA INDUSTRIE
2980 A.JULIEN PANCHOT 66968 PERPIGNAN cedex 9
TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04.68.54.68.21

Référence produit
83389

Version: **02**

Indice: 3

Créée le: **05/12/14**

Page 1 sur 2

FICHE TECHNIQUE

Titre:

OURSON 15.2g - 92054 - 92099 - 92114

Dénomination de vente:

Guimauve fantaisie enrobée de chocolat au lait (30%)

Liste des Ingrédients:

sirop de glucose-fructose, sucre, eau, beurre de cacao, poudre de lait entier, pâte de cacao, gélatine, lactosérum en poudre, émulsifiant : lécithine, arômes.

Allergènes présents intentionnellement dans le produit:

lait

Contamination allergènes fortuites

(sur la base de la Directive 89/2003-Annexe IIIa):

Peut contenir des traces de gluten et de fruits à coque

Caractéristiques énergétiques et nutritionnelles: (Valeur moyenne pour 100g)

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie kJ	1502	kJ
Energie kcal	356	kcal
Matières Grasses	9,4	g
dont acides gras saturés	5,7	g
Glucides	65	g
dont sucres	53	g
Protéines	3,5	g
Sel	0,080	g

Informations supplémentaires:

Poids unitaire : 15.2 g +/- 1 g

Poids net :

92054 : 720g

92099 : 2.5kg

92114 : 2.5kg



DIPA INDUSTRIE
2980 A.JULIEN PANCHOT 66968 PERPIGNAN cedex 9
TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04.68.54.68.21

Référence produit
83389

Version: **02**
Indice: **3**
Créée le: **05/12/14**
Page 2 sur 2

FICHE TECHNIQUE

Titre:

OURSON 15.2g - 92054 - 92099 - 92114

Caractéristiques microbiologiques:

Type d'analyse	Valeur	Unité d'analyse
Flore mésophile	< 10 000	/ g
Entérobactéries	< 100	/ g
Salmonelles	Absence	/ 25g
Staphylocoques pathogènes	Absence	/ 1g
Moisissures	< 100	/ g
Levures	< 100	/ g

Le produit est considéré satisfaisant si les résultats sont inférieurs aux maxima et acceptable si les normes sont dépassées par un facteur non supérieur à 10 (1 log). Pour les entérobactéries, la présence est acceptable après identification.

Condition de stockage / DLUO:

A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur (18° à 20°C)

DLUO: 12 mois

Garantie OGM:

Nous certifions qu'aucun ingrédient n'est issu de matières premières génétiquement modifiées, leur étiquetage est conforme à la réglementation en vigueur.

Garantie Ionisation:

Nous certifions que ce produit n'est pas traité par ionisation et ne contient aucun ingrédient ou additif ionisé.

Les informations de cette fiche technique ne sont données qu'à titre indicatif et ne constituent pas un engagement de notre part.