



DIPA
2980 A.JULIEN PANCHOT 66968 PERPIGNAN cedex 9
TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04 68 56 35 48

Référence produit
88622
3173288862183

FICHE TECHNIQUE

Indice: 1
Créée le: 30/06/21
Page 1 sur 2

Titre:
PÂTE A TARTINER - 13% NOISETTE - CEMOI - 3KG
HAZELNUT SPREAD - 13% HAZELNUTS - CEMOI - 3KG

Dénomination de vente:

Pâte à tartiner aux noisettes (13% noisettes)

Liste des Ingrédients:

sucres, matières grasses végétales (tournesol, palme), pâte de NOISETTES (13%), cacao maigre en poudre, poudre de LAIT écrémé, émulsifiant: lécithine de tournesol (E322), arômes naturels

Allergènes présents intentionnellement dans le produit:

lait

noisette

Contaminations allergènes fortuites

(sur la base du Règlement (UE) N°1169/2011 - Annexe II):

Peut contenir des traces de gluten

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

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie	2266	kJ
Energie	543	kcal
Matières grasses	32	g
dont acides gras saturés	7,7	g
Glucides	58	g
dont sucres	57	g
Fibres alimentaires	3,3	g
Protéines	4,1	g
Sel	0,02	g



DIPA
2980 A.JULIEN PANCHOT 66968 PERPIGNAN cedex 9
TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04 68 56 35 48

Référence produit
88622
3173288862183

FICHE TECHNIQUE

Indice: 1
Créée le: 30/06/21
Page 2 sur 2

Titre:
PATE A TARTINER - 13% NOISETTE - CEMOI - 3KG
HAZELNUT SPREAD - 13% HAZELNUTS - CEMOI - 3KG

Informations supplémentaires:

Poids net: 3,00 kg

Produit en France

Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Matière grasse	32,7	%	+/- 2,0
Limite d'écoulement	12,0	Pa	+/- 4,0
Viscosité	1,8	Pa.s	+/- 0,7
Saccharose	55,7	%	+/- 3,0

Caractéristiques microbiologiques:

Type d'analyse	Valeur	Unité d'analyse
Flore mésophile	< 5000	/ g
Entérobactéries	< 10	/ g
E.coli	< 10	/ g
Salmonelles	Non détecté	/ 25 g
Staphylocoques pathogènes	Non détecté	/ g
Moisissures	< 50	/ g
Levure	< 50	/ 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). Sauf pour les E. Coli

Condition de stockage / DDM (dluo):

15°C-18°C à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites

DDM (dluo): 24 mois

Conditionnement: SEAU

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.