

FICHE TECHNIQUE PÂTE À TARTINER À LA NOISETTE

DATA SHEET HAZELNUT PASTE SPREAD

INGREDIENTS MIS EN ŒUVRE – COMPOSITION – INGREDIENTS IMPLEMENTED

• Pâte de noisette torréfiée	33%	• Roasted hazelnut paste	33%
• Lait	33%	• Milk	33%
• Sucre	21,8%	• Sugar	21.8%
• Chocolat noir bio à 70%	6,6%	• organic dark chocolate	6.6%
• Huile de noisette	5,6%	• Hazelnut oil	5.6%

Traces possibles de noix, d'amande et d'arachides – Possible traces of walnut, almond and peanuts.

Ce produit ne contient aucun ingrédient issu d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) (respect du règlement RCE 1830/2003 du 22/09/03) et ne subissant aucun traitement par rayonnement ionisant - This product does not contain any ingredients derived from Genetically Modified Organisms (GMOs) ((compliance with RCE Regulation 1830/2003 of 22/09/03) and is not treated with ionizing radiation.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES – ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

• Aspect – Appearance :	Pâte granuleuse – granulated paste
• Couleur – Color :	Couleur brun foncé – dark brown colour
• Odeur et Goût – Smell and Taste :	Arômes fruités de noisettes Fruity aromas of hazelnuts

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES ET ÉNERGETIQUES – NUTRITIONAL AND ENERGETIC CHARACTERISTICS

(Moyenne pour 100g calculée selon analyses) - (Average per 100g calculated according to analysis)

(Le process utilisé peut engendrer des variations de ces valeurs nutritionnelles) - (The process used may cause variations in these nutritional values).

- Valeur énergétique – Energy value : 421 kcal
- Protéines - Proteins : 8 g
- Glucides - Carbohydrates : 27.3 g
Dont sucres – of which sugar : 24.1 g
- Lipides : 30.3 g
Dont acides gras saturés – of which saturated fat : 4.7 g
- Fibres - Fibers : 3.5 g
- Sel – salt : <0.1 g

CONTAMINANTS - CONTAMINANTS

CONTAMINANTS - CONTAMINANTS	LIMITES - LIMITS
Pesticides - Pesticids	Conforme au règlement UE 396/2003 Complies with EU regulation 396/2003
Mycotoxines - Mycotoxins : - Aflatoxines B1 : - Aflatoxines Totales : ΣB1 B2 G1 G2	Conforme au Règlement (CE) no 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les alimentaires (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE). In accordance with Commission Regulation (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in food (Text with EEA relevance).
Métaux lourds et minéraux - Heavy Metals and minerals - Plomb/ Lead (Pb) - Cadmium/ Cadminum	Conforme au RÈGLEMENT (UE) 2021/1317 DE LA COMMISSION du 9 août 2021 modifiant le règlement (CE) no 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en plomb dans certaines denrées alimentaires. In accordance with COMMISSION REGULATION (EU) 2021/1317 of 9 August 2021 amending Regulation (EC) No 1881/2006 as regards the maximum levels for lead in certain foodstuffs. Conforme au RÈGLEMENT (UE) 2021/1323 DE LA COMMISSION du 10 août 2021 modifiant le règlement (CE) no 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en cadmium dans certaines denrées alimentaires. In accordance with COMMISSION REGULATION (EU) 2021/1323 of 10 August 2021 amending Regulation (EC) No 1881/2006 as regards the maximum levels for cadmium in certain foodstuffs.
Dioxines et PCB - Dioxins and PCB	Conforme au Règlement (CE) no 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les alimentaires (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE) In accordance with Commission Regulation (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in food (Text with EEA relevance)

AUTRES INFORMATIONS – OTHERS INFORMATIONS

Certifié casher – Kosher certified	Non - No
Conforme à la définition « végétalien » - In compliance with « Vegan » defenition	Non - No
Conforme à la définition « végétarien » - In compliance with « Vegetarian » defenition	Oui - Yes
Présence d'alcool – with alcohol	Non - No
Produit d'origine animale – product of animal origin	Non - No
OGM - GMO	Non - No

CONDITIONNEMENT - PACKAGING

- Contenant – container : pot en verre de 210gr - glass jar of 210gr
- PCB – SKU : 12 par carton – 12 per parcel
- Cartons – parcels : Caisse Américaine à rabats - American case with flaps
Taille – size : 281x209x156 mm

CONSERVATION - PRESERVATION

La pâte à tartiner à une DDM de 36 mois et elle est à conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.
Hazelnut spread has a shelf life of 36 months and should be stored away from light and heat.

VALIDATION – VALIDATION	Date - Visa
Service qualité - quality department	25/04/2022



Moulin de la Veyssière
DEPUIS 1887



**Pâte à tartiner
à la Noisette
Hazelnut Spread**

FABRIQUÉ ARTISANAL FRANÇAIS
Handcrafted in France

210 g - 7.40 fl.oz