

<i>Netheline b.v.b.a.</i> Atealaan, 28 B-2270 Herenthout 014 / 22 44 29 014 / 22 48 29	MANUEL - HACCP	code	PLA5-1.HHB
	DESCRIPTION DES PRODUIT FINIS	date	30/03/15
		version	7
Nom du produit: Cerisettes		page	1 / 3
Numéro d'article			

redaction (nom & initiales)	validation (nom & initiales)
-----------------------------	------------------------------

description : bonbon de chocolat aux cerises alcoolisé avec queue et noyau

ingrédients :

sucre 31,5 %, cerises 31,5 %, chocolat noir (minimum 52 % cacao dans le chocolat) 25,2 % (sucre 10,8 %, pâte de cacao 10,0 %, beurre de cacao 4,4 %), granulé 6,3 % (sucre 3,4 %, pâte de cacao 2,8 %, matières grasses LAITIÈRES anhydres, poudre de cacao réduite en gras, LAIT entier en poudre, arôme naturel : vanille), alcool 4,2 %, arôme 1,3 % (identique de la nature), queue (polypropylène)

traitement : fonder, enrober, bottomer (granulé) & emballer

emballage & étiquetage : intérieur en boîte carton

Instruction pour conservation:

frais, sec (et ténères)

THT = date de production + min. 6 mois (max. 8 mois)

Instruction pour utilisation :

Prêt à consommer

attention : contient queue et noyau

attention : contient 4,2 % alcool

Netheline b.v.b.a. Atealaan, 28 B-2270 Herenthout 014 / 22 44 29 014 / 22 48 29	MANUEL - HACCP	code	PLA5-1.HHB
	DESCRIPTION DES PRODUIT FINIS	date	30/03/15
	Nom du produit: Cerisettes	version	7
	Numéro d'article	page	2 / 3

caractéristiques nutritionnelles	valeurs moyennes
énergie (kcal of kj / 100 g)	1 624 of 387
humidité (g / 100 g)	27,4
protéine (g / 100 g)	2,9
graisse (g / 100 g)	14,0
acides gras saturés (g / 100 g)	8,4
hydrates de carbone (g / 100 g)	55,0
sucres (g / 100 g)	49,1
fibres alimentaires (g / 100 g)	< 0,5
alcool (g / 100 g)	4,2
sel (g / 100 g)	0,0034

caractéristiques microbiologiques	critère
teneur en germes aérobies (kve / g)	5 000
moisissures (kve / g)	1 000
Levures (kve / g)	1 000
<i>Enterobacteriaceae</i> 30 °C (kve / g)	< 10
<i>Escherichia coli</i> (kve / g)	< 10
<i>Salmonelles</i> (in 25 g)	absent
<i>Staphylococcus aureus</i> (kve / g)	< 10
<i>Clostridium perfringens</i> (kve / g)	< 10

caractéristiques	critère
objets étrangers produit	absent
produits chimiques étrangers:	absent
pesticides	< maximaux de residus

allergènes	présent
céréales contenant du gluten ¹	-
Crustacé et coquillage	-
oeufs	-
pousson	-
Arachide (inclusif huile d'arachideAardnoten	-
Soya (inclusif albumen de soya et huile de soya)	S (chocolat noir)
Lait (inclusif albumen de lait et lactos)	+ (chocolat noir et granulé)
Crustacés et coquillages ²	-
Céleri	-
Moutarde	-
Sésame (inclusif huile de sésame)	-
Lupine et produits au base de lupine	-
Mollusques et produits au base de mollusques	-
Dioxyde de soufre et sulfite (E220 et E228) (plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimée en SO ₂)	-

<i>Netheline b.v.b.a.</i> Atealaan, 28 B-2270 Herenthout 014 / 22 44 29 014 / 22 48 29	MANUEL - HACCP	code	PLA5-1.HHB
	DESCRIPTION DES PRODUIT FINIS	date	30/03/15
		version	7
	Nom du produit: Cerisettes	page	3 / 3
Numéro d'article			

autres allergènes	présent
Boeuf	-
Porc	-
Poule et dinde	-
Maïs	-
Cacao	+ (chocolat noir, granulé)
Levure	-
Légumineuses	-
Cannelle	-
Vanille / vanilline	+ (Chocolat noir, granulé)
Coriandre	-
Fruits (Umbelliferae) ³	-
Glutaminates (E620 à E625)	-
Guanylates & inosinates (E626 à 633)	-
Benzoates et p-hydroxy-benzoates (E210 à E219)	-
colorants azoïques (E102, E110, E122, E123, E124, 128, 129, 151, 154, 155)	-
Tartrazine (E102)	-
aspartame (E951)	-
cyclamates (E952)	-
Saccharine & sels (E954)	-
Gallates (E310 à E312)	-
BHA ou BHT (E320 et E321)	-
Fructose	+ (sucre fondant, chocolat noir, granulé)
Saccharose	+ (sucre fondant, chocolat noir, granulé)

s = Pistes pour des raisons possibles, mais la contamination croisée accidentelle

N.D. = Non disponible

¹ = blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut

² = amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia

³ = entre autres choses, anis, aneth, cumin, coriandre, cerfeuil, livèche, myrrhe, cumin, persil, céleri, fenouil, carottes

rayonnements ionisants :

le fabricant garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients qui ont été soumis à une irradiation.

COM:

le fabricant garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients qui font l'objet d'un étiquetage obligatoire conformément à la réglementation EU.