

	<h1>Fiche Technique</h1>	Page : 1/2 Version : 1 Création : 01/02/2019 Mise à jour : 22/03/2019
	<h2>Citron</h2>	
Référence recette : TA-002-190219		



DESCRIPTION PRODUIT

Barre de fruits secs de 35 g déshydratée à basse température (41°C)
 Sans gluten, sans produits laitiers, sans sucres ajoutés
 Bio (certifié par QualiSud)
 Vegan



Aspect : Barre rectangulaire de couleur marron clair tirant sur le jaune. Morceaux visibles de fruits secs.

Goût : Caractéristique du citron, croquant apporté par les éclats d'amande, moelleux et sucré de la pâte de dattes.

aW : < 0,65

COMPOSITION

Dattes* (57%), amandes* (33%), jus de citron* (10%)

*produit issu de l'Agriculture Biologique

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g
Valeur énergétique :	442 kcal / 1861 kJ
Matières grasses :	21,8 g
dont Acides Gras saturés :	2,55 g
Glucides :	52,0 g
dont Sucres :	34,1 g
Fibres alimentaires :	12,4 g
Protéines :	10,0 g
Sel :	0,02 g

	<h1>Fiche Technique</h1>	Page : 1/2 Version : 1 Création : 01/02/2019 Mise à jour : 22/03/2019
	<i>Citron</i>	
Référence recette : TA-002-190219		

CONDITIONS DE FABRICATION

Produit fabriqué sur le site de production de Montrabé, 31 850 (France)

Mélange des ingrédients, formage, déshydratation, emballage, étiquetage, conditionnement.
Transformé par déshydratation, sans cuisson supérieure à 41°C, sans procédé d'ionisation.

CONDITIONNEMENT

Emballage primaire :

Conditionnement par emballage individuel en film plastique transparent (OPP AC/PVDC, épaisseur 32 microns) avec étiquettes (trois couches : HGW Premium FSC - R5000N - BG40BR). Atmosphère neutre.

Emplacement DLUO : au dos du produit, extrémité droite de l'étiquette

Pour une barre :

Dimensions brutes : 10 x 30 x 100 mm
 Dimensions emballage : 15 x 40 x 135 mm
 Dimensions étiquette : 28 x 98 mm
 Poids brut : 36 g
 Poids net : 35 g

Emballage secondaire :

Présentoir en carton imprimé de 30 barres

Emplacement DLUO : au dos du présentoir, sur le milieu

Pour un présentoir :

Dimensions : 20.5 x 13 x 7.5 cm
 Poids vide : 40-45 g
 Poids plein : 1230 g

CONDITIONS DE CONSERVATION

DDM: 12 mois

A conserver des conditions sèches et tempérées.