

SAVEUR DE NOËL

Mélange technologique

Maj : Origines possibles, valeurs nutritionnelles moyennes

Le mélange « **SAVEUR DE NOËL** » se présente sous la forme d'un assemblage à l'aspect hétérogène, associant des noisettes hachées à une poudre brune aromatique. Cette poudre est composée d'un mélange d'épices évocatrices du vin chaud, complété par de la chapelure et de la poudre de caramel. Le produit dégage des notes chaleureuses et gourmandes, rappelant les arômes du vin chaud et du pain d'épices, caractéristiques des saveurs de fin d'année.

- ✓ En enrobage : pour le décor
- ✓ En inclusion : dans la masse, selon les goûts

LISTE DES INGRÉDIENTS (par ordre décroissant)

Ingrédients	<u>CHAPELURE</u> (farine de <u>BLÉ</u> , eau, sel, levure)	<u>NOISETTE</u> torréfiée	Cannelle	Anis vert	Muscade
Origines possibles	Fabriquée en France	Turquie ou Georgie ou Italie ou Azerbaïdjan ou Pologne	Vietnam	Syrie ou Espagne ou Turquie	Indonésie ou Inde

Gingembre	Piment du Mexique	Cardamome	Girofle	Caramel poudre (E150c)
Nigéria ou Chine	Mexique ou Honduras ou Guatemala	Guatemala	Madagascar ou Comores	Fabrique en France

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100g de produit)

Énergie : 1789kJ - 427kcal

- ♦ Matières grasses : 16,85g
(Dont Acides Gras Saturés : 2,0g)
- ♦ Glucides : 51g
(Dont sucres : 5,0g)
- ♦ Protéines : 11g
- ♦ Fibres alimentaires : 13g
- ♦ Sodium: 0,16g
- ♦ Sel (Na x 2.5) : 0,41g

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES (Selon l'European Spice Association, spécifications minimales de qualité, 19 novembre 2004)

Germes	Spécifications
Salmonelle	Absence dans 25 g
Levures	Cible : 10 ⁵ /g, maximum 10 ⁶ /g
Moisissures	Cible : 10 ⁵ /g, maximum 10 ⁶ /g
E. coli	Cible : 10 ² /g, maximum 10 ³ /g

CONDITIONNEMENT

- Sachet de 1kg
(Pour tout autre conditionnement spécifique, nous consulter).

STOCKAGE

Le mélange « **SAVEUR DE NOËL** » doit être stocké dans son emballage d'origine, fermé, bien protégé du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive. Le local doit être sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégé des nuisibles.

Date de Durabilité Minimale (DDM) : 24 mois (à partir de la date de production).

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- ✓ Ce produit contient du GLUTEN (BLÉ) et des FRUITS À COQUE, qui sont des allergènes majeurs selon le règlement UE n°1169/2011.
- ✓ Des traces d'allergènes dans le produit sont possibles : LAIT / LACTOSE.

Beaun'Epices

PRODUCTEUR DE MIXES D'EXCELLENCE
www.beaunepices.fr

Entreprises appartenant au Groupe Granday

Laboratoires ABIA

PRÉSURES GRANDAY & AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES
www.laboratoires-abia.com



Granday Distribution
CONSOMMABLES & MATÉRIELS POUR AGRO-ALIMENTAIRE
www.granday-distribution.fr

Z.A. Les Champs Lins / 51 impasse du pré des taupes / 21190 Meursault / Tél. 33 (0)3 80 20 80 00 / Fax 33 (0)3 80 20 80 01

Les éléments de cette fiche ont pour but de vous informer ; ils correspondent à l'état actuel de nos connaissances. L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur. La grande variété des supports et des conditions d'emploi qui échappent à notre contrôle ne nous permettent pas de garantir un résultat ni d'assumer une quelconque responsabilité. L'utilisateur doit se conformer à la réglementation en vigueur et respecter les droits de propriété industrielle.