

# FICHE TECHNIQUE **PHYSICOCHIMIQUE**

**FTCL G5028** 

Version Produit: 24/01/2017 2 -Vérification FT: 27/07/2017

V13 - 03.07.18

# BARR CHOC-TERMIK HOT&COOL

Désignation Légale :	Pâtes à mâcher acides aromatisées
----------------------	-----------------------------------

Forme: Plat, rectangulaire Dimensions: 78 x 25 x 4 mm

Texture: Tendre et masticable Aspect: Opaque

Couleur Goût % m. en o. Orange Orange épicé 50 % Bleu Citron givré 50 %

### Liste des Ingrédients :

Sirop de glucose, sucre, graisse végétale (palme, palmiste); acidifiants: acide citrique (E330), acide lactique (E270); stabilisants: sorbitols (E420), gomme arabique (E414); maltodextrine, arômes, émulsifiant : sucroesters d'acides gras (E473); colorants: curcumine (E100), carmins (E120), bleu brillant FCF (E133).

Allergènes	présents	:
------------	----------	---

# Présence intentionnelle :

Présence fortuite (traces possibles) :

#### Avertissement:

Ne convient pas aux enfants de moins de 6 ans. Une consommation excessive sur une courte période peut entrainer des irritations temporaires de la bouche et de la langue.

100,0

#### OGM / Ionisation /

Nanomatériaux : non soumis à étiquetage selon la réglementation européenne en vigueur

Com	position	du Pr	oduit	Fini (	(%)
-----	----------	-------	-------	--------	-----

Sirop de glucose	40,3
Sucre cristal	36,6
Graisse vég. non hydr. (palmiste)	5,9
Acide citrique	3,3
Fondant	1,9
Sorbitol	1,5
Acide lactique, acide citrique	0,9
Maltodextrine	0,8
Gomme arabique	0,8
Arôme(s) naturel(s) de menthe	0,2
Arôme(s) naturel(s)	0,1
Arôme(s) naturel(s) de fruit(s)	0,1
Emulsifiant E473	0,1
Arôme(s)	0,1
Colorant jaune E100	qsp
Colorant rouge E120	qsp
Colorant bleu E133	qsp
Humidité Résiduelle globale :	7,4

Pellicule PET12µ /OPP18µ métal **Enveloppage:** 

> PU moyen non enveloppé : 10,00g +/- 10 % PU moyen enveloppé : 10,30g +/- 10 %

97 (+/- 10 %) bonbons au Kg soit

## Analyse du Produit Fini :

Humidité Résiduelle (%): 7,4 +/- 1,5

Acidité (%): 4,45 +/-0,5

exprimée en : Lactique Citrique

Matières Grasses Totales (%): 6 + / - 1,5

### Qualité Microbiologique :

la faible Humidité Relative d'Equilibre de ce produit, ne le rend pas sujet aux proliférations microbiennes

Date de Durabilité minimale :

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

# Valeur Nutritionnelle pour 100g :

Matières grasses :	6,0 g
- dont AG saturés :	4,9 g
Glucides :	78,4 g
- dont sucres :	48,7 g
- dont polyols :	1,5 g
Protéines :	0,0 g
Sel:	0,03 g

### Valeur Energétique :

pour unité	100 g	1 bonbon
kcal	380	38
kJ	1609	161