

**UTILISATION****MODE D'EMPLOI****POUR 1 LITRE :**

Délayer 120 g de produit dans 1 litre d'eau de préférence à 20 °C, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Disposer en ramequins, puis passer au moins 2 heures au réfrigérateur.

**INGRÉDIENTS**

Sucre - Dextrose - Gélifiant : E401 - Emulsifiants : E450i, E339ii - Stabilisant : E516 - Saccharose - Arôme - Acidifiant : E330 - Colorants : E120, E160a.

**ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LA RECETTE**

Ces matières n'apportent pas d'allergènes directs.

**DOSAGE**

| <u>Produit déshydraté</u> | <u>Rendement</u> |
|---------------------------|------------------|
| 120 g                     | 1.00 litre       |
| 1 kg                      | 8.50 litre(s)    |

**CONSERVATION**

DLUO de 24 mois à partir de la date de fabrication.  
(DLUO indiquée sur l'emballage)  
Conserver le produit dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30° C et à l'abri de la lumière.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour...**

| Valeur énergétique           | 100 g de produit sec |      | 100 ml de produit reconstitué (Base eau) |      |
|------------------------------|----------------------|------|--|------|
|                              |                      |      |  |      |
|                              | 373.00               | kcal | 39.96                                    | kcal |
|                              | 1582.00              | kJ   | 169.50                                   | kJ   |
| Matières grasses (g)         | 0.30                 |      | 0.03                                     |      |
| Dont acides gras saturés (g) | 0.10                 |      | 0.01                                     |      |
| Glucides (g)                 | 95.10                |      | 10.19                                    |      |
| Dont sucres (g)              | 90.40                |      | 9.69                                     |      |
| Fibres (g)                   | 5.00                 |      | 0.54                                     |      |
| Protéines (g)                | 0.30                 |      | 0.03                                     |      |
| Sel (g)                      | 1.37                 |      | 0.15                                     |      |
| Sodium (g)                   | 0.54                 |      | 0.06                                     |      |
| Potassium (g)                | nc                   |      | nc                                       |      |
| Calcium (g)                  | nc                   |      | nc                                       |      |
| Phosphore (g)                | nc                   |      | nc                                       |      |
| Rapport Protéines/MG         | 1.00                 |      | 1.00                                     |      |

**ENGAGEMENTS QUALITÉ**

- ✓ Produit élaboré à partir de matières soumises à des critères rigoureux de sélection et de traçabilité
- ✓ Tous nos fournisseurs de matières premières proviennent de l'Union Européenne
- ✓ Produit non ionisé conforme au règlement 1999/2/CE
- ✓ Système de management de la qualité certifié ISO 9001 : 2008 depuis 2000
- ✓ Système de management de la sécurité des denrées alimentaires certifié ISO 22000 : 2005 depuis 2012
- ✓ Méthode réglementaire HACCP en place

**COMMENTAIRES**

Produit ne nécessitant pas de numéro d'agrément sanitaire en vertu de l'article premier du règlement (CE) n° 853/2004

Produit fabriqué en France par l'entreprise  
MADA certifiée ISO 9001 : 2008 et ISO 22000 : 2005



ZAI Les Pins - 16 rue Sauge  
BP 10237  
68704 CERNAY CEDEX

Tél. standard 03.89.82.30.29 - Fax 03.89.38.98.97  
email : produits.neff@neffmada.fr  
Service Qualité : 03.89.82.30.29

Fiche technique & logistique - Version n° 10 du 14/11/2014

A la date indiquée ci-dessus les informations contenues dans ce document sont à notre connaissance exactes, elles sont données sous réserve de modifications ultérieures.  
La responsabilité des prescripteurs et des clients consiste à s'assurer que ce produit est autorisé et conforme à la réglementation en vigueur.

Pensez à l'environnement avant d'imprimer cette fiche technique, vous pouvez la télécharger sur [www.neffmada.fr](http://www.neffmada.fr)

**ALLERGÈNES**

| Liste des allergènes selon la Directive 2003/89/CE   | Matière première concernée | Présence (OUI)<br>Absence (NON) | Allergènes présents sur le site |
|--|----------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)   |                            | NON                             | OUI                             |
| Oeufs et produits à base d'oeufs   |                            | NON                             | OUI                             |
| Soja et produits à base de soja  |                            | NON                             | OUI                             |
| Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales   |                            | NON                             | OUI                             |
| Poissons et produits à base de poissons  |                            | NON                             | OUI                             |
| Crustacés et produits à base de crustacés  |                            | NON                             | OUI                             |
| Fruits à coques, à savoir :<br>- amandes ( <i>Amygdalus communis</i> L.)<br>- noisettes ( <i>Corylus avellana</i> )<br>- noix ( <i>Juglans regia</i> )<br>- noix de cajou ( <i>Anacardium occidentale</i> )<br>- noix de pécan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch)<br>- noix du Brésil ( <i>Bertholletia excelsa</i> )<br>- pistaches ( <i>Pistacia vera</i> )<br>- noix de Macadamia et noix du Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> )<br>- et produits à base de ces fruits |                            | NON                             | OUI                             |
| Arachides et produits à base d'arachides   |                            | NON                             | NON                             |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame  |                            | NON                             | NON                             |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L exprimées en SO <sub>2</sub>  |                            | NON                             | OUI                             |
| Céleri et produits à base de céleri  |                            | NON                             | OUI                             |
| Moutarde et produits à base de moutarde  |                            | NON                             | OUI                             |
| Lupin et produits à base de lupin  |                            | NON                             | NON                             |
| Mollusques et produits à base de mollusques  |                            | NON                             | OUI                             |

**CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

| Micro-organismes       | Méthodes de référence | Méthodes par défaut | Limites           |             |
|------------------------|-----------------------|---------------------|-------------------|-------------|
|                        |                       |                     | m                 | M           |
| Flore mésophile totale | ISO 4833              |                     | 300 000/g         | 3 000 000/g |
| E. coli                | ISO 16649-2           | 3M 01/08-06/01      | 10/g              | 100/g       |
| Levures                | NF V 08-059           | ISO 7954            | 100/g             | 1 000/g     |
| Moisissures            |                       |                     | 100/g             | 1 000/g     |
| Bacillus cereus        | ISO 7932              |                     | 1 000/g           | 10 000/g    |
| Staphylococcus coag+   | ISO 6888-2            |                     | 10/g              | 100/g       |
| ASR                    | NF V08-061 (tubes)    |                     | 10/g              | 100/g       |
| Salmonelles            | RAY 30/02-06/06       | BKR 23/04-12/07     | Absence dans 25 g |             |

**DONNÉES LOGISTIQUES**

|                                |                      |                          |                           |                           |                             |                       |
|--------------------------------|----------------------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| <b>Unité consommateur (UC)</b> | <b>Code EAN</b>      | <b>Poids net UC</b>      | <b>Poids brut UC (kg)</b> | <b>Dimensions UC (cm)</b> |                             |                       |
| Boîte                          | Indiqué sur UC et UD | 1 kg                     | 1.178                     | Ø 13 x H 17               |                             |                       |
| <b>Unité distributeur (UD)</b> | <b>Nb d'UC/UD</b>    | <b>Poids net UD (kg)</b> | <b>Poids brut UD (kg)</b> | <b>L x l x H (cm)</b>     |                             |                       |
| Carton                         | 6                    | 6.00                     | 7.418                     | 40 x 27 x 19              |                             |                       |
| <b>Palette</b>                 | <b>UD/Couche</b>     | <b>Couches/pal.</b>      | <b>Nb d'UD/palette</b>    | <b>Nb d'UC/palette</b>    | <b>Poids brut pal. (kg)</b> | <b>(L x l x H) cm</b> |
| EUR non gerbable               | 8                    | 7                        | 56                        | 336                       | 440                         | 120 x 80 x 150        |

Produit fabriqué en France par l'entreprise  
MADA certifiée ISO 9001 : 2008 et ISO 22000 : 2005



ZAI Les Pins - 16 rue Sauge  
BP 10237  
68704 CERNAY CEDEX

Tél. standard 03.89.82.30.29 - Fax 03.89.38.98.97  
email : produits.neff@neffmada.fr  
Service Qualité : 03.89.82.30.29

Fiche technique & logistique - Version n° 10 du 14/11/2014

À la date indiquée ci-dessus les informations contenues dans ce document sont à notre connaissance exactes, elles sont données sous réserve de modifications ultérieures.  
La responsabilité des prescripteurs et des clients consiste à s'assurer que ce produit est autorisé et conforme à la réglementation en vigueur.

Pensez à l'environnement avant d'imprimer cette fiche technique, vous pouvez la télécharger sur [www.neffmada.fr](http://www.neffmada.fr)