

Fiche technique

BONBONS COLA AVEC GELATINE BIOLOGIQUE

Description :	Bonbons cola biologique avec gélatine	
Ingrédients :	sirop de glucose de blé* (sans gluten), sucre*, gélatine* (porc), acidifiants: acide citrique, arômes naturels* (arôme de cola), extrait de citron*, colorant alimentaire: sucre caramélisé*, agent de démoulage: huile de coco* et huile de tournesol* * <i>Issus de l'agriculture biologique</i>	
Code article :	45143 : en 5kg (4x1.25kg)	45140 : en100gx20
Origine :		
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10	
Valeurs nutritionnelles (/100g) :	Energie	1467 kJ / 351 kcal
	Lipides	0g
	Dont acides gras saturés	0g
	Glucides	79g
	Dont sucres	69g
	Protéines	11g
	Sel	0.05g
	Fibres	0g
Valeurs organoleptiques :	Goût : typique bonbons cola Odeur : typique Consistance : compact, typique bonbon Couleur : brun clair vers le bas, jusqu'à clair translucide vers le haut	
Paramètres physico-chimiques :	Non donné par le fournisseur	
Analyse microbiologique :	Non donné par le fournisseur	
Conditions de stockage :	Dans un endroit frais et sec	
DDM :	18 mois à partir de la date de production DDM résiduelle : 4 mois	
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°834/2007 et n°889/2008,	
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967	
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE.	
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012	
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) sont conformes au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.	
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire	

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports (a) : OUI/NON	Ingrédients utilisés sur notre site (a). Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.