



FICHE TECHNIQUE	Réf : FICH/TECH/074
SAMSSA NOISETTE	Version 0 : 12/03/2018



◆ **Description du produit**

Référence **SAMN**

Dénomination	SAMSSA NOISETTE			
Caractéristique physicochimique	AW	0.622	PH	5.87
DLUO	90j à partir de la date de fabrication			
Stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité			
Conditionnement	Température ≤ 19°C			
Utilisation prévu	Carton en papier alimentaire, sac en plastique alimentaire, feuille de séparation en plastique alimentaire			
	Produit de pâtisserie Dessert			

◆ **Composition**

Ingrédients	Pourcentage
Amande Blanchie	24.95 %
Margarine	23.07 %
Sucre	20.15 %
Feuille de brick	17.70 %
Noisette blanchie	12.48 %
Eau de Fleur d'oranger	1.5 %
Acide citrique	0.004 %
Allergènes présents : amande, noisette, gluten et protéines de lait Allergènes pouvant être présent involontairement dans la composition du produit : produits dérivés (pistache, noix) arachide et sésames.	



FICHE TECHNIQUE	Réf : FICH/TECH/074
SAMSSA NOISETTE	Version 0 : 12/03/2018

◆ **Analyse microbiologique**

Recherche	Méthode d'analyse	Critère AFSSA 2008
Microorganisme à 30°C	ISO 4833	104 UFC/g
Staphylococcus coagulase+	ISO 6888-1	100 UFC/g
Salmonella spp	ISO 6579	Absence/25g
Escherichia coli /g β-glucuronidase+	ISO TS 16649-2	10 UFC/g
Levures et Moisissures	NF V 08-059	<500 UFC/g
Listeria monosytogène	NF EN ISO 11290-1	Absence/25g

◆ **Valeur nutritionnel et énergétique (100g)**

Energie	1644.10 KJ 392.95 kcal
Protéines	8.93 g
Glucides	41.48 g
Lipides	21.25 g
Sucres	40.05 g
AG saturés	13.42 g
Sel	<0.2 g

Rédacteur / Vérificateur	Approbateur
Responsable qualité : Meryam MARZOUKI	Directeur général : Mohssen ACHACH
Visa :	Visa :