

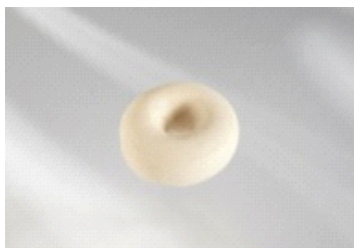


## FICHE TECHNIQUE

Réf : FICH/TECH/094

## KAAK WARKA

Version 0 : 12/03/2018



### ◆ Description du produit

Référence

KAAW

Dénomination	KAAK WARKA
Caractéristiques physicochimiques	AW 0.806 PH 6.27
DLUO	70j à partir de la date de fabrication
Stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité Température ≤ 19°C
Conditionnement	Carton en papier alimentaire, sac en plastique alimentaire, feuille de séparation en plastique alimentaire
Utilisation prévu	Produit de pâtisserie Dessert

### ◆ Composition

Ingrédients	Pourcentage
Amande Poudre	34,49
Farine	29,99
Eau de rose	18,75
Sucre glace	13,50
Beurre	9,30
Beurre clarifiée	2,70
Sorbate de potassium	0,12
Arome rose	Quelques gouttes
Sels	0.12

**Allergènes présents : amande, gluten, lactose et protéines lait.**  
**Allergènes pouvant être présent involontairement dans la composition du produit : oeufs, produits dérivés (pistache, noisette, noix) arachide et sésames.**

**FICHE TECHNIQUE**

Réf : FICH/TECH/094

**KAAK WARKA**

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	1929.78 KJ 461.23 kcal
Protéines	7.49 g
Glucides	41.84 g
Lipides	27.97 g
Sucres	15.65 g
AG saturés	6.17 g
Sel	<0.2 g

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