

	<b>CARAMEL AU BEURRE SALE ET SEL DE GUERANDE</b>	<b>CARAMELS D'ISIGNY</b>  Z.A. ISYPOLE B.P. 109 14230 ISIGNY SUR MER
Code recette : T041	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Réf doc : FT T041
Date de création : 13/04/2007	Date de dernière révision : 18/05/2016	Version : 11

**CODE RECETTE :** T041

**DESCRIPTION :** Caramel tendre au beurre salé

**INGREDIENTS**

**(règlement INCO) :**

Sirop de glucose (43.7%), sucre (34.7%), **lait** entier en poudre (9%), **beurre** salé d'Isigny A.O.P. (8.5%), eau (2.1%), sel de Guérande IGP (1.7%), arôme naturel vanille (0.2%), poudre à lever : bicarbonate de soude (0.07%), émulsifiant : sucroesters d'acides gras (0.03%).

**ALLERGENES :** Traces éventuelles de fruits à coques et de soja.

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :**

**Goût :** Caramel et beurre salé  
**Texture :** Ferme et lisse  
**Couleur :** Marron moyen

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :**

Germes recherchés	Résultats (UFC/g)
Coliformes totaux à 30°C	< 1000
Coliformes thermotolérants à 44°C	< 10
Staphylocoques à coagulase positive	< 100
Anaérobies sulfite-réducteurs à 37°C	< 30
Salmonelles	Absence/25g

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :**

Critères recherchés	Valeurs	Tolérance
Teneur en eau	8.1 %	+/- 1
Cendres	2.5 %	+/- 0.5
Chlorures exprimés en NaCl	1.9 %	+/- 0.3

**CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (règlement INCO):**

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g
Valeur énergétique	1694 kJ / 401 kcal
Matières grasses	8,7 g
dont acides gras saturés	6,4 g
Glucides	78,2 g
dont sucres	50,6 g
Protéines	2,5 g
Sel	1,7 g

**CONSERVATION :** 16 mois

**ORIGINE :** Isigny sur mer (Basse Normandie, France)

**CONDITIONS DE STOCKAGE :** Dans un endroit frais et sec