

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 07/11/2017 13:55Aperçu créé le : 20/09/2021  
15:44

## Table des matières

<i>D : Liste des Allergènes</i>	.....	2
<i>I : Etiquetage</i>	.....	3
<i>I.1 : Sachet 200g bonbons fourrés miel</i>	.....	3
<i>L : Produits Finis</i>	.....	6
<i>L.1 : Produit fini</i>	.....	6

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 07/11/2017 13:55Aperçu créé le : 20/09/2021  
15:44

D : Liste des Allergènes

## Liste des Allergènes identifiés dans la recette :bonbon fourré miel

Allergènes	Déclaration	Dans	étiquetage
Blé ou hybrides et produits à base de ces céréales	Présent	sirop de glucose (Présent) sirop de glucose (Présent)	
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	Présents non- intentionnellement		
Noisettes (Corylus avellana), et produits à base de noisettes	Présents non- intentionnellement		

La valeur de la colonne « Déclaration » est reprise de l'onglet « Allergènes » de la MP

**Commentaire(s) - Ingrédients particuliers :** Le blé du sirop de glucose n'est pas soumis à déclaration selon le règlement 1169/2011

Version : 2	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 07/11/2017 13:55	Aperçu créé le : 20/09/2021 15:44
I : Etiquetage		I.1 : Sachet 200g bonbons fourrés miel	

### Fiche Technique Etiquetage de Sachet 200g bonbons fourrés miel

<b>Section :</b>	Sachet 200g bonbons fourrés miel		
<b>Conditionnement concerné :</b>	sachet bonbons fourrés miel		
<b>Dénomination commerciale :</b>	Bonbons fourrage au miel - cœur liquide - Carrefour 200g		
<b>Dénomination légale :</b>	bonbons durs fourrage au miel		
<b>Fabriqué en :</b>	N/R		
<b>Ingrédients :</b>	sirop de glucose, sucre, miel (23%). Peut contenir des traces de lait et fruits à coque.		
<b>conditionné sous atmosphère protectrice :</b>	Non		
<b>Poids variable :</b>	Non		
<b>Poids net :</b>	200 g		
<b>Poids net égoutté :</b>			
<b>Contenance :</b>	<b>Volume net :</b>		
<b>Titre alcoométrique volumique :</b>			
<b>e métrologique :</b>	Oui	<b>application à :</b>	Poids net UVC
<b>Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :</b>	A coté du poids net		
<b>Consigne de tri</b>			
<b>Commentaires consigne de tri :</b>	Trions nos emballages		
<b>DLC ou DLUO / DDM</b>			
<b>Non applicable :</b>	Non		
<b>Localisation :</b>	dans le cadre de péremption		
<b>Formule légale :</b>	A consommer de préférence avant fin :		
<b>Expression :</b>	MM/aaaa		
<b>La date de péremption est-elle imprimée sur chaque emballage individuel ? :</b>	Non		
<b>Numéro de lot</b>			
<b>Localisation :</b>	dans le cadre de péremption		
<b>Expression :</b>	A JJJ L HH:mm:ss		
<b>Autres infos consommateurs :</b>	Services consommateurs Carrefour - Interdis TSA 91431 - 91343 MASSY cedex - France N° cristal 0969397000		
<b>Code(s) Emballeur(s) / localisation :</b>	89345		
<b>Conseils de conservation :</b>			
<b>Après ouverture :</b>	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité		

**Commentaire(s) - Généralités :** Ce produit contient environ 30 bonbons

### Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
17 05 30 validation du PDF imprimeur 4524 1-	Emballage finalisé = BAT	11/07/2017	Katia POUSSARD
7 BONBONS_DURS_MIEL_200G.pdf			

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 07/11/2017 13:55Aperçu créé le : 20/09/2021  
15:44

I : Etiquetage

I.1 : Sachet 200g bonbons fourrés miel

## Nutritionnel de Sachet 200g bonbons fourrés miel

## Portion 1/2 : ( 100g )

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	1491	1491			Valeur
Energie (kcal)		N/R	351	351			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	0	<0, 5 g			Valeur
Acides gras saturés (g)		N/R	0	0			Valeur
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	88	88			Valeur
Sucres (g)		N/R	75	75			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R					
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	0	<0, 5 g			Valeur
Sel (g)		N/R	0	0			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrim		N/R					

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 07/11/2017 13:55Aperçu créé le : 20/09/2021  
15:44

I : Etiquetage

I.1 : Sachet 200g bonbons fourrés miel

**Portion 2/2 : ( 6, 5 g )**

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	97	97			Valeur
Energie (kcal)		N/R	23	23			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	0	<0, 5 g			Valeur
Acides gras saturés (g)		N/R	0	0			Valeur
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras $\Omega$ -3 (g)		N/R					
Acide gras $\Omega$ -3 ALA (g)		N/R					
Acide gras $\Omega$ -3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras $\Omega$ -6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	5, 7	5.7			Valeur
Sucres (g)		N/R	4, 8	4.8			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R					
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	0	<0, 5 g			Valeur
Sel (g)		N/R	0	0			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

**Pièces jointes - Nutritionnel**

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Copie de TRAME TEXTE nut INCO V4-06032014.x- Is	Autres [CDC]	07/04/2016	Katia POUSSARD

**Vitamines et minéraux Sachet 200g bonbons fourrés miel****Allégations nutritionnelles et fonctionnelles****Nutritionnel animaux de Sachet 200g bonbons fourrés miel**

Version : 2	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 07/11/2017 13:55	Aperçu créé le : 20/09/2021 15:44
L : Produits Finis		L.1 : Produit fini	

### Fiche Technique Produit fini de Produit fini

**Section :** Produit fini  
**Dénomination commerciale :** Bonbons fourrés miel

### Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
DSCN1797.JPG	Photo produit conditionné	11/07/2017	Katia POUSSARD
DSCN1796.JPG	Photo produit conditionné	11/07/2017	Katia POUSSARD
Fourré Miel 6.5g.JPG	Photo produit conditionné	21/09/2016	Katia POUSSARD
Fourré Miel 6.5g nu.JPG	Photo produit nu	21/09/2016	Katia POUSSARD

### Conservation de Produit fini

Définition du lot : **Un jour de production**

#### Conservation:

	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
Durée de vie technique :	<b>18 Mois</b>	<b>Conditionnement</b>	
DLC ou DLUO / DDM :	<b>18 Mois</b>	<b>Conditionnement</b>	

#### Conditions de conservation :

Température ambiante? : Oui

#### Commentaire(s) - Conservation :

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité  
 Les tests de vieillissements sont réalisés sur un produit équivalent tous les mois jusqu'à DLUO. Ceux ci ont été suivis à DLUO +6 mois pour valider un allongement non possible actuellement.  
 Lors du suivi DLUO des prochains fourrés miel, le suivi de la qualité et de la présence du fourrage sera ajouté.

### Pièces jointes - Conservation

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
P QUA 007 Determination et validation de la- DLUO.doc	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	21/09/2016	Katia POUSSARD
Vieillessement produits FOURRES MIEL 6.5G.x- Isx	Test de stabilité physique	16/05/2017	Katia POUSSARD

### Caractéristiques physico-chimiques de Produit fini

#### Caractéristique : Corps étrangers

Caractéristique applicable : **A la fabrication**

Méthode : **DPM contrôlés par un organisme extérieur 1\* an**

Critère légal : **Détection et éjection tous les heures de barres tests certifiées**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
			<b>non éjection et non détection des barres tests certifiées toutes les heures</b>

Version : 2	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 07/11/2017 13:55	Aperçu créé le : 20/09/2021 15:44
L : Produits Finis		L.1 : Produit fini	

**Caractéristique : S02**Caractéristique applicable : **une fois par an**Critère légal : **<10ppm**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
			<b>&gt;10ppm</b>

**Caractéristique : Autre paramètre d'analyse compositionnelle**Caractéristique applicable : **une fois par an**Méthode : **normée**Critère légal : **VN selon INCO**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>valeurs étiquetées</b>		<b>tolérances du guide de la Commission européenne de décembre 2012</b>	

**Caractéristique : Poids net**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **pesée en continue sur des trieuses pondérale en métrologie légale**Critère légal : **200g**Précision : **conforme au décret 78-166 du 31 janvier relatif aux contrôles métrologiques de certains pré emballages modifiés par le décret 90-83 du 17 janvier 1990 ( et en application de la directive du 20 janvier 1976)**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
<b>182</b>	<b>191</b>			

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>200g</b>			<b>moyenne du lot inférieur au poids nominal, respect des TU1 et TU2</b>

**Caractéristique : Autre paramètre de description**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **visuelle**Critère légal : **présence de fourrage**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>fourrage visible dans les bonbons</b>			

**Caractéristiques organoleptiques de Produit fini****Type : Impression lot / date**

Version : 2	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 07/11/2017 13:55	Aperçu créé le : 20/09/2021 15:44
L : Produits Finis		L.1 : Produit fini	

Caractéristique applicable :	<b>A la fabrication</b>
Cible :	<b>impression cadrée et lisible</b>
Non- conformité :	<b>impression hors cadre et non lisible</b>
<b>Type : conformité des soudures</b>	
Caractéristique applicable :	<b>A la fabrication</b>
Cible :	<b>soudures bien faites et fermées</b>
Non- conformité :	<b>soudures qui fuient ou qui ne sont pas nettes</b>
<b>Type : Couleur</b>	
Caractéristique applicable :	<b>A la fabrication</b>
Cible :	<b>jaune à ambrée</b>
<b>Type : Goût</b>	
Caractéristique applicable :	<b>A la fabrication</b>
Cible :	<b>Miel</b>
Non- conformité :	<b>goût de brûlé</b>

#### Caractéristiques microbiologiques de Produit fini

<b>Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/R</b>	
<b>Caractéristique : Moisissures</b>	
Caractéristique applicable :	<b>une fois par an</b>
Critère légal :	<b>&lt;100 ufc/g</b>
<b>Caractéristique : Levures</b>	
Caractéristique applicable :	<b>une fois par an</b>
Critère légal :	<b>&lt;100 ufc/g</b>
<b>Caractéristique : Flore Mésophile</b>	
Caractéristique applicable :	<b>une fois par an</b>
Critère légal :	<b>&lt;5000 ufc/g</b>

#### Conservation d'échantillons de Produit fini

<b>Conservation d'échantillon :</b>	Oui
<b>Taille :</b>	2 sachets
<b>Durée :</b>	DLUO +1mois
<b>Lieu :</b>	échantillothèque MP
<b>Conditions :</b>	Température dirigée