



Caractéristiques microbiologiques - Microbiological characteristics

Germes	Normes	Résultat analyse
Flore aérobie mésophile 30°C, SP (72 h)	NF EN ISO 4833-2 : 2013 annexe A Seuil 10000 UFC/g	<200/g
Entérobactéries 37°C (ISO)	NF ISO 21528-2 déc. 2004 Seuil 100 UFC/g	<10/g
Salmonelles	Salmonella Gold (TRA02/8-03/01) Absence /25g	Absence/25g
Levures	NF V 08-059 Nov. 1995 Seuil 100 UFC/g	<10/g
Moississures	NF V 08-059 Nov. 1995 Seuil 100 UFC/g	<10/g

La très faible humidité relative d'équilibre de ce produit garantit sa stabilité microbiologique
The very low equilibrium relative humidity of this product guarantees its microbiological stability

Date limite d'utilisation optimale - Optimum Use Deadline

à consommer de préférence avant le (JJ/MM/AAAA) : (verso du cavalier)

12 mois, dans un endroit sec et frais

12 months in a cool dry place.

A conserver à température ambiante jusqu'à DDM, après ouverture.

Store at room temperature until DDM, after first use.

Conditionnement – Packaging

En sachet de 220g .

In bag of 220g.

Aspect réglementaire

"Ce produit est conforme à la réglementation française, tant sur le point bactériologique que sur les ingrédients et la méthode de production (étude HACCP en place sur le site).

Le produit est également conforme à la réglementation UE sur les métaux lourds et contaminants (règlement UE 1881/2006 et modifications) et sur les pesticides (Règlements UE 396/2005 et modifications)

L'emballage est apte au contact alimentaire selon règlement UE 1935/2004 et modifications. L'emballage est BPA NI selon loi française 1442/2012.

Le produit respecte les codes d'usages de la confiserie à savoir 4,5% de matières sèches non grasses du lait et 3% de matières grasses d'origine lactique.

Le produit est exempt de nanomatériaux selon le règlement UE n°1169/2011."

"This product complies with French regulations, both on the bacteriological point and on the ingredients and the production method. (HACCP method)

The product also complies with EU regulations on heavy metals and contaminants (EU regulation 1881/2006 and modifications) and on pesticides (EU regulations 396/2005 and modifications)

The packaging is suitable for food contact according to EU regulation 1935/2004 and modifications. The packaging is BPA NI according to French law 1442/2012.

The product respects the codes of practice of the confectionery namely 4.5% of non-fat dry matter of milk and 3% of fat of lactic origin.

The product is free of nanomaterials according to the regulation 1169/2011."

Consignes de TRI

Apposition du logo Triman sur l'emballage (nouvelles consignes fin 2021)

Plastique et carton recyclable

Affixing the Triman logo to the packaging

Recyclable plastic and cardboard

Rédacteur : Coralie Le Govic

Date : 05/08/2021

Signature : CLG