

# FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SHEET



Date: janvier-21

ESPRIT DU SEL SAS  
44 Grande rue  
17670 La Couarde sur mer

T: 05.46.29.64.89  
F: 05.46.29.65.51  
[contact@espritdusel.com](mailto:contact@espritdusel.com)



Marque/Brand **Esprit du Sel**  
Appellation Commerciale / Item Name **Caramel à la fleur de sel paquet de 140g**

Description / Content **Caramel à la fleur de sel, pineau, miel, salicorne, figue**

Ingrédients / Ingredients

**(Caramel au Pineau)** Sirop de glucose (Origine : France), sucre, beurre de baratte (a.o.p. Charentes-Poitou) 17 %, lait entier, Pineau 3,5%, sel 0,7 %, sorbitol, sucre inverti, fleur de sel de l'île de Ré 0,5 %, condiments  
**(Pineau Caramel)** Glucose syrup (Origin : France), sugar, churn butter (a.o.p. Charentes-Poitou) 17 %, whole milk, Pineau 3,5 %, salt 0,7 %, sorbitol, invert sugar, fleur de sel de l'île de Ré 0,5 %, condiments  
**(Caramel à la salicorne)** : Sirop de glucose (Origine : France), sucre, beurre de baratte (a.o.p. Charentes-Poitou) 17 %, lait entier, sel de l'île de Ré, Fleur de sel de l'île de Ré 0,5 %, sucre inverti, sorbitol, condiments. Fourrage : salicorne 10%.  
**(Sapphire caramel)** : Glucose syrup (Origin : France), sugar, churn butter (a.o.p. Charentes-Poitou) 17 %, whole milk, salt from Ile de Ré, Fleur de sel de l'île de Ré 0,5 %, invert sugar, sorbitol, condiments. Fodder: salicorne 10%.  
**(Caramel au miel)** : Sirop de glucose (Origine : France), sucre, miel 15%, beurre de baratte (a.o.p. Charentes-Poitou) 11%, lait entier, sel 0,7 %, Fleur de sel de l'île de Ré 0,5 %, sorbitol, épices  
**(Honey caramel)** : Glucose syrup (Origin : France), sugar, honey 15%, churn butter (a.o.p. Charentes-Poitou) 11%, whole milk, salt 0.7%, Fleur de sel de l'île de Ré 0.5%, sorbitol, spices.  
**(Caramel à la figue)** : Sirop de glucose (Origine : France), sucre, lait entier, beurre de baratte (a.o.p. Charentes-Poitou) 9%, noix, sucre inverti, sorbitol, sel de l'île de Ré 0.5%, fleur de sel de l'île de Ré 0.5%, arôme naturel de vanille, blanc d'oeuf; fourrage : figues semi confites 24% (figue, sucre, arôme naturel vanille, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique)  
**(Fig caramel)** : Glucose syrup (Origin : France), sugar, whole milk, churn butter (a.o.p. Charentes-Poitou) 9%, walnuts, invert sugar, sorbitol, Ile de Ré salt 0.5%, fleur de sel de l'île de Ré 0.5%, natural vanilla flavouring, egg white; fodder: semi-candied figs 24% (fig, sugar, natural vanilla flavor, antioxidant: ascorbic acid, acidifier: citric acid)

Origine / Origin **France**

Conservation / Storage Instructions **Température 15°C à 24°C et Humidité 55% à 60%  
Temperature 15°C to 24°C and Humidity 55% to 60%.**

DLUO / Shelf Life **19 mois / 19 months**

Codes EAN CODE: **3 5581800 10311** Code Douanier Customs code: **17049075**  
In house code: **CARAASPL140**

UVC / Sale Unit / SKU Poids net / Net weight: **140g** Poids brut / Gross weight: **170 g**

Conditionnement / Packaging Boite plastique /Plastic box  
**h: 1 cm L: 10 cm l/w: 10 cm**

Colis / Box UVC par colis / unit per box: **25**  
Poids net / Net weight: **3,5kg** Poids brut / gross weight: **kg**  
**h: cm L: cm l/w : cm**

Palettisation / Palettization EURO palette / pallet: **800 x 1200**  
UVC par P / Unit per P: Couche par P / Layer per P:  
Colis par C / Box per L: Colis per P / Box per P:  
Plaque tout les 3 de haut

Lot et DLUO / Batch and shelf life N° Lot format / Batch N° format:  
**FL pour fleur de sel ou SG pour Sel Marin + année de prod + N° du jour + Initiales Saunier**  
**FL for Flower of salt or SG for grey sea salt + year of production + N° of day + Producer Initials**

OGM / GMO **Absence d'OGM / No GMO Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003**

# FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SHEET

Date: janvier-21



ESPRIT DU SEL SAS  
44 Grande rue  
17670 La Couarde sur mer

T: 05.46.29.64.89  
F: 05.46.29.65.51  
[contact@espritdusel.com](mailto:contact@espritdusel.com)

Marque/Brand

Esprit du Sel

Appellation Commerciale / Item Name

Caramel à la fleur de sel paquet de 140g

Allergènes / Allergens

Beurre, lait, noix, oeuf  
Présence possible de traces de fruit à coques, gluten, lait, œuf, sésame et soja  
Butter, Milk, nuts, egg  
Traces of nuts, gluten, milk, egg, sesame and soy may be present

Labels / Certifications:

Aucun / none



# FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SHEET



Date :

janvier-21

ESPRIT DU SEL SAS  
44 Grande rue  
17670 La Couarde sur mer

T: 05.46.29.64.89  
F: 05.46.29.65.51  
[contact@espritdusel.com](mailto:contact@espritdusel.com)

Appellation Commerciale / Item Name

**Caramels à la Fleur de Sel 4 Goûts en paquet de 140g**

Critères physico-chimiques / Physico-chemical criteria

Aw
0,558

Composition microbiologique / Microbiological criteria

Germes	Critères
Flore totale mésophile / Total bacteria	<2000 UFC/g
Coliformes totaux / total coliforms	< 10 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Bacillus cereus	< 100 UFC/g
Staphylocoques à coagulase positive / coagulase-positive Staphylococci	< 100 UFC/g
Salmonelle / Salmonella	Absence dans 25g
Levures / Yeast	< 100 UFC/g
Moisissures / Mould	< 100 UFC/g

Etiquetage Nutritionnel pour 100g / Nutrition Facts per 100g

Valeur énergétique (en KJ) / Calories (KJ)	2 038
Valeur énergétique (en KCal) / Calories (Kcal)	486
Graisses (g) / Total Fat (g)	18
Dont acides gras saturés (g) / Saturated fat (g)	11
Glucides / Total Carbohydrate	70
Dont sucres (g) / Sugars (g)	58
Protéines (g) / Protein	4
Sodium (g)	1.22