

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

Marque/Brand

Esprit du Sel

Appellation Commerciale / Item Name

Caramel à la fleur de sel paquet 4 goûts de 250g

Description / Content

Caramel à la fleur de sel 4 goûts

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 : figes 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 558180 010199
In house code: CARAASPL250

Code Douanier Customs code: 17049075

UVC / Sale Unit / SKU

Poids net / Net weight: 250g

Poids brut / Gross weight: 292 g

Conditionnement / Packaging

Boite plastique /Plastic box
h: 1 cm L: 10 cm l/w: 17 cm

Colis / Box

UVC par colis / unit per box: 18
Poids net / Net weight: 4,5kg Poids brut / gross weight: 5,534 kg
h: 10 cm L: 31,5 cm l/w : 22,5 cm

Palettisation / Palettization

EURO palette / pallet: 800 x 1200
UVC par P / Unit per P: 3600 Couche par P / Layer per P: 12
Colis par C / Box per L: 12 Colis per P / Box per P: 144
Plaque tous 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

Marque/Brand

Esprit du Sel

Appellation Commerciale / Item Name

Caramel à la fleur de sel paquet 4 goûts de 250g

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

Appellation Commerciale / Item
Name

Caramels à la Fleur de Sel 4 Goûts en paquet de 250g

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)	1 988
Valeur énergétique (en KCal) / Calories (Kcal)	474
Graisses (g) / Total Fat (g)	17
Dont acides gras saturés (g) / Saturated fat (g)	11
Glucides / Total Carbohydrate	68
Dont sucres (g) / Sugars (g)	34
Protéines (g) / Protein	4
Sodium (g)	1,19