

## Fiche de Spécification

ROTELLA

### Définition et procédé d'obtention :

Articles de confiserie fantaisie, souples obtenus à partir de la cuisson d'un sirop de sucres, farine de blé, suc de réglisse qui après extrusion sont séchés et lustrés. Ils peuvent se présenter coupés en petits bouts, sous forme de torsades ou enroulés sous forme de rouleaux.

### Dénomination :

CONFISERIE À LA RÉGLISSE

### Composition :

Ingrédients: sirop de sucre mélassé; farine de blé; sirop de glucose; amidon; extrait de réglisse (1 %); maltodextrine; sel; huile de tournesol; arôme naturel d'anis étoilé; agent d'enrobage: cire d'abeille blanche et jaune.

### Caractéristique physico-chimique :

Humidité relative d'équilibre en %

### Méthode :

MT024

61 - 64

### Informations nutritionnelles moyennes :

	<u>Pour 100g</u>	<u>Pour 25g</u>	<u>En % des AQR*</u>
Valeur énergétique (kJ/kcal)	1291/304	320/76	4%
Matières grasses (g)	<0,5	0,20	<1%
dont acides gras saturés (g)	0,1	0,05	<1%
Glucides (g)	71	17,3	7%
dont sucres (g)	38	9,4	10%
Fibres (g)		NR	NR
Protéines (g)	3,0	0,9	2%
Sel (g)	1,9	0,45	8%

\* AQR (apports quotidiens de référence) pour un adulte-type (2000kcal).

### Allergènes et traces d'allergènes : (figurant à l'annexe II du règlement 1169/2011)

Allergènes : **blé** - Traces d'allergènes : **lait**

### DDM (mois)\*

15

### Types de conditionnement

Sachets- boîtes- assortiments

### Conditions de transport et de stockage

Tenir à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Humidité < 70% et température < 30°C

### Utilisation par le consommateur

Consommation en l'état

### Populations cibles

Adultes et enfants

### Précautions

### Critères qualité

Produit dans une usine de production certifiée FSSC 22000

### Annule et remplace

/

### Motif de la modification

Mise à jour du format des fiches techniques

Les renseignements fournis dans ce document pourront faire l'objet de modifications dans le cadre de l'évolution de la réglementation européenne.

Document généré électroniquement et valide sans signature.