



## Fiche Technique Produit

### Désignation commerciale

Raw Protein Bar| Cacahuète Cacao

### Production

Portugal

### Liste d'ingrédients

Pâte de dattes [100% dattes], pâte de cacahuète [100% de cacahuètes grillées] (23%), protéines de riz, nectar de noix de coco, cacao en poudre (6%), huile de noix de coco et graines de chia moulues (*Salvia hispanica*).

### Description du produit

Raw Protein Bar est une snack riche en protéines, une excellente option post-exercice. Elle aide à la récupération et contribue ainsi à augmenter la masse musculaire. Allié à cet avantage, ce bar a une saveur irrésistible conférée par la combinaison de cacahuète et de cacao.

### Procédure de fabrication

Réception de la matière première - pesage des ingrédients - mélange - emballage

### Conditionnement

Emballage de 50g/ Emballage de conditionnement alimentaire: Face - MattOPP/PE;

Dos - MattOPP/MetPet/mic PE

### Conservation et validité

Conservation dans un environnement sec et frais, dans un endroit sombre, sans besoin de réfrigération. Durée de conservation de 12 mois à partir du jour de la production dans un emballage fermé.

### Caractéristiques organoleptiques

**Arôme et saveur:** caractéristique

**Aspect:**

caractéristique

**Texture:** caractéristique

### Utilisation / Préparation suggérée

Prêt à consommer



## Allégations nutritionnelles

	Oui	Non
Convient aux végétaliens	X	
Sans lactose	X	
Biologique	X	
Sans sucre ajouté		X
Faible en gras saturés		X
Faible teneur en sel	X	

## Déclaration Nutritionnelle - Valeurs moyennes

	Pour 100g
Energie (KJ/Kcal)	1866/446
Matières grasses (g)	18,6
dont acides gras saturés (g)	8,6
Glucides (g)	39,7
dont sucre (g)	29,7
Fibre alimentaires (g)	9,1
Protéines (g)	25,4
Sel (g)	0,1

\* Apports quotiens de référence pour un adulte (8400 KJ/ 2000 Kcal),

\*\* Valeur Nutritionnelle de référence

	Pour 50g
Energie (KJ/Kcal)	933/223
Matières grasses (g)	9,3
dont acides gras saturés (g)	4,3
Glucides (g)	19,9
dont sucre (g)	14,9
Fibre alimentaires (g)	4,6
Protéines (g)	12,7
Sel (g)	0,05

\* Apports quotiens de référence pour un adulte (8400 KJ/ 2000 Kcal),

\*\* Valeur Nutritionnelle de référence

Allergènes	Présence	Absence	Traces
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)		X	
Avenina			X
Crustacés et produits à base de crustacés.		X	
Oeufs et produits à base d'oeufs.		X	
Poisson et produits à base de poissons		X	
Arachides et produits à base d'arachides	X		
Soja et produits à base de soja		X	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		X	
Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia) et produits à base de ces fruits			X (amandes et noisettes)
Céleri et produits à base de céleri		X	
Moutarde et produits à base de moutarde		X	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame			X
Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg / kg ou à 10 mg / l en termes de SO <sub>2</sub>		X	
Lupins et produits à base de lupin		X	
Mollusques et produits à base de mollusques		X	

Listes d'accord avec définies à l'annexe II du règlement (UE) N°1169 / 2011 et les révisions ultérieures.

### Indicateur de la qualité microbiologique / Chimie physique

mésophile aérobie	<1,0x10 <sup>5</sup> /g
Les valeurs et la levure	<1,0x10 <sup>4</sup> /g
entérobactéries	10 <sup>2</sup> -10 <sup>4</sup>
E. coli	100
staphylococcus aureus	100
Salmonelle	Absence dans 25g
Pesticides	Conformément à la réglementation de l'UE
Métaux lourds	Conformément à la réglementation de l'UE

Selon la norme ISO 4833, 4831-4832, 6888, 7954, 7932, 6579, règlement (CE) N°1881 / 2006 et les révisions ultérieures.

### Certifications

INGRÉDIENTS 100% BIOLOGIQUES - CERTIFIÉ PAR CERTIPLANET PT-BIO-04/ Sans gluten

### Conditions de transport et de distribution

Transport dans un véhicule fermé à température ambiante

Date d'édition: 08/10/2018

Révision: 00