



FICHE DESCRIPTIVE DU PRODUIT : BONBONS GAMME ORIGINALE

Catégorie	Produit Fini
Fournisseur	Anis de l'Abbaye de Flavigny
Provenance / origine	Flavigny-sur-Ozerain, Côte-d'Or (21), France
Mode d'obtention	Dragéification.
Caractéristiques	<p>Graine d'anis vert enrobée de sucre aromatisé. On compte 9 arômes naturels différents : l'anis, la menthe, la violette, la rose, la fleur d'oranger, la réglisse, le citron, le cassis et le café.</p> <p>Bonbon dur, lisse, de forme oblongue et d'un poids compris entre 0,85 et 0,96g en moyenne. Sa couleur est généralement blanche, mais peut varier selon l'arôme naturel : brun pour la réglisse et le café, rosé pour le cassis.</p>
Composition moyenne	<p>Sucre (99,5%), arôme naturel* (0,3%), graine d'anis vert (0,2%). Les proportions de sucre et d'arôme naturel peuvent varier selon la saveur.</p> <p>* L'arôme naturel varie selon la saveur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anis = arôme naturel d'anis étoilé - Café = arôme naturel de café - Cassis = arôme naturel de cassis et extrait de cassis - Citron = arôme naturel et extrait de citron - Menthe = arôme naturel de menthe - Oranger = arôme naturel et extrait de fleur d'oranger - Réglisse = arôme naturel de réglisse et arôme naturel d'anis étoilé - Rose = arôme naturel de rose avec autres arômes naturels et extrait de rose - Violette = arôme naturel et extrait de violette
Origines matières	<p>Fournisseurs européens.</p> <p>L'origine des matières premières de nos propres fournisseurs peuvent, elles, provenir de tous pays dans le monde (ex : les arômes contiennent des matières premières naturelles pouvant être cultivées dans le monde entier).</p> <p>Les graines d'anis vert proviennent du Bassin méditerranéen.</p>
Valeurs nutritionnelles	<p>Valeur énergétique : 398 Kcal/100g 1690 KJ/100g Un Anis de Flavigny apporte 4 calories.</p> <p>Lipides totaux : 0g/100g dont acides gras saturés : 0g/100g</p> <p>Glucides totaux : 99g/100g dont sucres : 97g/100g</p> <p>Protéines totales : 0g/100g</p> <p>Sel : 0g/100g</p>

Utilisation possible et propriétés fonctionnelles	Bonbon dur à sucer (ne pas croquer), à consommer en l'état ou finement broyé en préparation culinaire. Ce bonbon est destiné à toutes les tranches d'âge, hommes et femmes, sauf très jeunes enfants.
Caractéristiques microbiologiques	Absence de moisissures. Aw < 0,65 (pas de développement microbien possible).
Allergènes	Aucun allergène n'est introduit intentionnellement lors de la Fabrication des Anis de Flavigny. Nos matières premières sont également sans allergène alimentaire au sens du règlement INCO 1169/2011.
OGM	Notre produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés. Toutes les matières premières introduites pour la fabrication des Anis de Flavigny sont sans OGM.
Ionisation	Produit non ionisé.
Métaux lourds	Le taux de Cuivre des Anis de Flavigny est inférieur à 5mg/kg ; soit un taux de cuivre similaire à celui retrouvé dans les pommes de terre. Les Anis de Flavigny ne contiennent pas d'autres métaux lourds.
Date de durabilité minimale/DDM	Date de durabilité minimale (DDM) : 4 ans à partir de la date de fabrication. Durée de vie résiduelle : 2.5 années (912 jours) garanties à la livraison
Conditionnement	En boîtes ovales de 50g, en boîtes rondes de 190g, en sachets de 250g, 500g et 1Kg, en étuis de 18g, 40g, 90g et 190g, en sachets dégustation. En sur-conditionnements : présentoirs, coffrets, barquettes et assortiments.
Emballage / palettisation	Carton (caisse américaine). Palette échangeable de préférence.
Modalités de transport et de stockage	Transport soumis aux normes en vigueur. Pas de transport frigorifique. Transport et stockage en milieu sec (hygrométrie inférieure à 65 %), tempéré (pas de chocs thermiques), à l'abri du soleil, des poussières, des dégâts des eaux, des intempéries et hors gel. Les Anis de Flavigny ne doivent pas être stockés à proximité de produits toxiques ou dégageant une odeur, tels que des lessives, pneumatiques, carburants, solvants, etc. Se référer aux Conditions Générales de Ventes.
Dangers potentiels / teneurs	Il s'agit d'un bonbon dur à laisser fondre dans la bouche. Les Anis ne doivent pas être croqués. Ne pas donner des Anis de Flavigny aux très jeunes enfants qui peuvent les avaler tout rond risquant de s'étouffer par obstruction des voies respiratoires.
Certifications et démarches qualité	Démarche HACCP.

Manon NICOLAS

Responsable qualité, environnement et sécurité alimentaire junior

