

FICHE TECHNIQUE N°27

SUPERFOOD LATTE PUMPKIN SPICE

PRODUIT

| | |
|------------------------------|---|
| Catégorie | Superfood Latte |
| Numéro de recette | 27 |
| Nom | Pumpkin Spice |
| Dénomination légale | Préparation en poudre pour boisson instantanée |
| Poids net | 6g / 125g / 500g |
| Âge de consommation | Adulte |
| Positionnement réglementaire | Directive 2006/125/CE, Règlement UE n°1169/2011 - INCO Réglementation BIO : Règlement 834/2007 |
| Certification | Agriculture Biologique - Certifié ALPES CONTROLE FR-BIO-15 |

✓ Certification BIO
✓ Fabrication artisanale & française
✓ Sans sucres raffinés
✓ Préparation instantanée

ADRESSE

| | |
|----------------|--|
| Marque | nümorning |
| Raison Sociale | nümorning |
| Adresse | 105 avenue Jean Jaurès, bat. B1, 69600 OULLINS |

PACKAGING & DLUO

| Type | Matériau | Format | DDM | Atmosphère |
|--|--------------------------|--------|---------|------------|
| Stick individuel 6g | MOPP 20, KRAFT 60, PE 20 | 6g | 24 mois | Ambiante |
| Boîte cylindrique (fond + opercule métal) | Carton & aluminium | 125g | 24 mois | Ambiante |
| Sachet doypack kraft + PE | Kraft & PE recyclable | 500g | 24 mois | Ambiante |

| | |
|------------------------------|---|
| Conditions de conservation | À conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et fermé hermétiquement |
| Mention DDM | À consommer de préférence avant le : JJ/MM/AA |
| Conservation avant ouverture | 24 mois |
| Conservation après ouverture | 6 mois |

INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION

Pour une tasse de Superfood Latte Pumpkin Spice : chauffez 150mL de lait végétal avec 2 à 3 cuillères à café (6g) de préparation en mélangeant régulièrement.

INGRÉDIENTS

sucres de fleur de coco^{*°}, carotte*, **citrouille* 15%**, épices 15% (cannelle*, gingembre*, noix de muscade*)

**Ingrédients issus de l'agriculture biologique*

° Ingrédient issu du Commerce Équitable

ALLERGÈNES

| Type | Graines de sésame | Gluten | Noix | Arachides | Soja |
|------------------|-------------------|--------|------|-----------|------|
| Traces possibles | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| Paramètre | Valeur |
|-------------------------------|-------------------|
| Flore totale | <10 000 000 ufc/g |
| Levures et moisissures | <500 000 ufc/g |
| Bacillus cereus | <10 000 ufc/g |
| Staphylocoques aureus | <1 000 ufc/g |
| Clostridium sulfite réducteur | <10 000 ufc/g |
| E. coli | <1 000 ufc/g |
| Salmonella | Absence dans 25g |

STATUT OGM / IONISATION / NANOMATÉRIAUX

| | |
|----------------------|---|
| OGM | Produit non OGM ; étiquetage non requis au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003 |
| Ionisation | Matières premières non-ionisées (certifié par fournisseurs) |
| Nanomatériaux | Garanti sans nanotechnologie selon règlement N°1169/2011/CE et décret français n°2012-232 |

VALEURS NUTRITIONNELLES

| Composant | Unité | Pour 100g | Pour 6g |
|------------------|-------|-----------|---------|
| Énergie | kcal | 346 | 21 |
| Énergie | kJ | 1448 | 87 |
| Matières grasses | g | 1,3 | 0,1 |

| | | | |
|----------------------------|---|------|-----|
| - dont acides gras saturés | g | 0,7 | 0,0 |
| Glucides | g | 73,4 | 4,4 |
| - dont sucres | g | 60,9 | 3,7 |
| Fibres alimentaires | g | 11,7 | 0,7 |
| Protéines | g | 4,0 | 0,2 |
| Sel | g | 0,4 | 0,0 |

ORIGINES DES MATIÈRES PREMIÈRES

| Ingrédient | Origine | Certifications |
|------------------------|-------------------------|----------------|
| Sucre de fleur de coco | Indonésie | AB, Équitable |
| Carotte en poudre | Europe | AB |
| Citrouille en poudre | Europe | AB |
| Cannelle en poudre | Indonésie, Vietnam | AB |
| Gingembre en poudre | Madagascar, Inde, Chine | AB |
| Noix de muscade | Indonésie, Sri Lanka | AB |

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité.

Date dernière mise à jour : 06/11/2025