

Spécification du produit

Assortiment Pâques 2,5 cm



Information générale	
Numéro du article:	1069042
Description de l'article:	Assortiment Pâques 2,5 cm
Description légale:	Chocolat blanc décoré
numéro intrastat:	18063290
Code EAN: (Boite)	5404023931443
Divulgateur générale:	

Ingrédients			
	% dans la recette	Origine	Source
sucré	42,4	AT, BE, FR, DE, NL, PL, GB, AR, BR, CO, IN, MU, MZ, RE, ZM	beet/cane
beurre de cacao	24,8	CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE	cocoa bean
LAIT entier en poudre	18,0	27countriesofEU, UK, EU	cow
masse de cacao	13,1	CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE	cocoa bean
émulsifiant - E322 (tournesol)	< 1	AR, UA, FR, DE	sunflower
colorant - E172	< 1	EU	non-artificial
arôme - arôme naturel de vanille	< 1	MG, PG	vanilla bean, vanilla beans
colorant - E120	< 1	EU	Dactylopius coccus
colorant - E133	< 1	US	synthetic
colorant - E100	< 1	IN	Curcuma longa

Allergènes			
(définition suivant les directions de EC 1169/2011/EC) +: inclus comme ingredient -: pas inclus ?: peut contenir des traces ou pas connu			
GLUTEN	-	Lactose	+
CRUSTACÉS	-	blé	-
OEUF	-	orge	-
POISSONS	-	épeautre	-
ARACHIDES	-	kamut	-
SOJA	?	amandes	-
LAIT	+	noisettes	-
FRUITS À COQUE	-	noix	-
CÉLERI	-	noix de cajou	-
MOUTARDE	-	noix de pécan	-
SÉSAME	-	noix du Brésil	-
ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES >10mg/kg	-	Pistaches	-
LUPIN	-	noix de macadamia	-
MOLLUSQUES	-	seigle	-

Valeur nutritive (per 100g)	
Source Valeur nutritive:	Basé sur la littérature
énergie (kcal)	571,0 kcal
énergie (kJ)	2383,0 kJ
matières grasses	37,3 g
acides gras saturés	22,5 g
glucides	51,3 g
sucres	48,8 g
protéines	6,2 g
sel	0,17 g

Paramètre physique	
Valeur AW	<0.55
Humidité	Max. 1 %

Paramètre chimique		
Paramètre	Valeur	Bias
matière sèche totale de caca	38,38 %	Min.
cacao sec dégraissé	6,06 %	Min
beurre de cacao	32,32 %	Min.
matière sèche de lait	17,73 %	+/- 1
	12,97 %	
matière grasse lactique	4,76 %	+/- 0,5

Paramètre microbiologique			
	Valeur max.	Unité	Methode
COLIFORM	<10	CFU/g	Conform ISO 4832
EColi	<1	CFU/g	Conform ISO 16649-3
Salmonelle	Absent	/250g	AFNOR BRD-07/6-07/04
TPC	<5 000	CFU/g	Conform ISO 4833-1
Mold	<50	CFU/g	AFNOR BKR 23/11-12/18
Yeast	<50	CFU/g	AFNOR BKR 23/11-12/18
Enterobacteriaceae	<10	CFU/g	AFNOR BRD 07/24-11/13

Paramètre organoleptique	
Goût	Sucré - goût typique du chocolat blanc
Odeur	Sucré - odeur typique du chocolat blanc
Structure	Croquant - fond dans la bouche

Controle physique	
Détection métal	Fe:1,5mm;non-Fe:1,75mm;SS: 2,0mm

Shelflife et conditions de stockage	
Shelflife	36 Mois
Stockage	12-20°C sans fluctuations, sec (<65% HR), à l'abri du soleil et des odeurs étranges

Emballage						
pièce/Boîte		144				
Poids net (+/-)		0,265 KG				
Poids brut (+/-)		0,395 KG				
Emballage	Matériau	Utilisé comme	Poids (g)	Hauteur (mm)	Longeur (mm)	Largeur (mm)

Information supplémentaires	
Halal	Possiblement sur demande
Kosher	Non certifié
RFA	Possible on demand
RSPO	Not certified
Fairtrade	Possible on demand
Bio	Not certified
Vegan	Non approprié
Végétarien	Non approprié