

Article: Coquilles 17,5 cm - Chocolat blanc /Schelpen 17,5 cm - Wit chocolade

Conditionnement: 1.2 kg/8 pces

Date limite d'utilisation optimale: 12 mois après date de production.

Ingédients: sucre 46,5%; beurre de cacao 29,5%; poudre de **lait** entier 23,5%; émulsifiant: lécithine de **soja** <1%; arôme naturel de vanille <1%.

Ingrediënten: suiker 46,5%; cacaoboter 29,5%; volle **melk**poeder 23,5%; emulgator: **soja**lecithine <1%; natuurlijke vanille aroma <1%.

Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	570 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	54,6 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	36,1 g	FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g
ACIDES GRAS SATURÉS	21,8 g	PROTÉINES TOTALES	6,0 g
GLUCIDES DISPONIBLES	55,0 g	SEL	0,21 g

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSURES	max 50/g
ENTERIOBACTERIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLE	absence/25g

Pourcentage de Cacao

Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

Matière sèche de cacao	29,8 %	+/-1,5
Matière sèche de lait	22,8%	+/-1
Matière grasse de lait	6,3 %	+/- 0,5

Ionisation

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à ionisation.

Déclaration de conformité concernant les OGM

Le fournisseur certifie que toutes les matières premières utilisées pour la fabrication de ses produits alimentaires:

- Proviennent d'une source non OGM;
- Respecter pleinement les réglementations européennes en la matière: EC/1829/2003 et EC/1830/2003 (applicables à partir du 19/04/2004) en ce qui concerne la commercialisation et l'étiquetage des produits OGM.

Conditions de stockage:

Entreposer dans un local propre, sec, et sans odeur

Température de stockage: 12-20° C