

Spécification du produit

Coeur mélanger 2 couleurs 1,45x1,4 cm



Information générale	
Numéro du article:	1068316
Description de l'article:	Coeur mélanger 2 couleurs 1,45x1,4 cm
Description légale:	Confiserie
numéro intrastat:	17049030
Code EAN: (Boite)	5404023998743
Divulgarion générale:	

Ingrédients			
	% dans la recette	Origine	Source
sucre	43,9	AT, BE, FR, DE, NL, PL, GB, AR, BR, CO, IN, MU, MZ, RE, ZM	beet/cane
beurre de cacao	29,7	CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE	cocoa bean
LAIT entier en poudre	24,8	27countriesofEU, UK	cow
colorant - E172	< 1	EU	non-artificial
émulsifiant - E322 (tournesol)	< 1	AR, UA	sunflower
colorant - E120	< 1	EU	Dactylopius coccus
arôme - arôme naturel de vanille	< 1	MG, PG	vanilla bean

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	-
OEUFs	-	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)	575,0 kcal
énergie (kJ)	2399,0 kJ
matières grasses	37,0 g
acides gras saturés	22,5 g
glucides	54,0 g
sucres	52,6 g
protéines	6,3 g
sel	0,23 g

Paramètre physique	
Valeur AW	<0,6

Paramètre chimique		
Paramètre	Valeur	Bias
matière sèche totale de cacao	30,2 %	Min.
cacao sec dégraissé	0,0 %	Min
beurre de cacao	30,2 %	Min.
matière sèche de lait	24,5 %	+/- 1
	17,9 %	
matière grasse lactique	6,6 %	+/- 0,5

Paramètre microbiologique			
	Valeur max.	Unité	Methode
EColi	<10 CFU/g		BAM (2017), Chapter 4
Listeriose	0 CFU/g		BAM (2017), Chapter 10
Salmonelle	0 CFU/25 g		BAM (2018), Chapter 5
Staph	<100 CFU/g		BAM (2016), Chapter 12
TPC	<10 000 CFU/		BAM (2001), Chapter 3
Y&M	<1000 CFU/g		BAM (2001), Chapter 18

Paramètre organoleptique		
Goût	Sucré	
Odeur	Neutre - sucré	
Structure	Dur	

Controle physique	
Détection métal	Fe:2mm;non-Fe:2,5mm;SS: 3mm

Shelflife et conditions de stockage	
Shelflife	36 Mois
Stockage	15-25°C sans fluctuations, sec (<65% HR), à l'abri du soleil

Emballage						
pièce/Boite	540					
Poids net (+/-)	0,270	KG				
Poids brut (+/-)	0,417	KG				
Emballage	Matériau	Utilisé comme	Poids (g)	Hauteur (mm)	Longueur (mm)	Largeur (mm)

Information supplémentaires	
Halal	Non certifié
RFA	Not certified
RSPO	Not certified
Fairtrade	Not certified
Bio	Not certified