

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: (Boîte)	5404023998743
Divulgation générale:	

Ingrédients

	% dans la recette	Origine	Source
sucré	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 II69/20II/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	-
ANHYDRISE SULFUREUX ET SULFITES >10mg/kg	-	Pistaches	-
LUPIN	-	noix de macadamia	-
MOLLUSQUES	-	seigle	-

Valeur nutritionnelle (per 100g)

Source Valeur nutritionnelle:	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 caca	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						
	Matériau	Utilisé comme	Poids (g)	Hauteur (mm)	Longeur (mm)	Largeur (mm)
piñ Ace/Boite			540			
Poids net (+/-)			0,270 KG			
Poids brut (+/-)			0,417 KG			
Emballage						

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