

Spécification du produit

Lapin 4,5x2,8 cm



Information générale	
Numéro du article:	2069122
Description de l'article:	Lapin 4,5x2,8 cm
Description légale:	Chocolat blanc décoré
numéro intrastat:	17049030
Code EAN: (Boîte)	5404023999832
Divulgation générale:	

Ingrédients			
	% dans la recette	Origine	Source
sucré	38,1	AT, BE, FR, DE, NL, PL, GB, AR, BR, CO, IN, MU, MZ, RE, ZM	beet/cane
beurre de cacao	36,1	CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE	cocoa bean
LAIT écrémé en poudre	18,5	EU	cow
matières grasses LAITIÈRES anhydres	6,5	EU	cow
émulsifiant - E322 (tournesol)	< 1	AR, UA	sunflower
poudre de cacao maigre	< 1	CI, GH, NG, CM	cocoa bean
arôme - arôme naturel de vanille	< 1	MG, PG	vanilla bean
colorant - E120	< 1	EU	Dactylopius coccus

Allergènes			
(définition suivant les directions de EC 1169/2011/EC)	+: inclus comme ingrédient	-: 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 nutrionelle (per 100g)	
Source Valeur nutrionelle:	Basé sur la littérature
énergie (kcal)	605,0 kcal
énergie (kJ)	2517,0 kJ
matières grasses	43,0 g
acides gras saturés	26,6 g
glucides	47,6 g
sucres	47,4 g
protéines	6,5 g
sel	0,26 g

Paramètre physique	
Valeur AW	<0,55
Humidité	Max. 1 %

Paramètre chimique		
Paramètre	Valeur	Bias
matière sèche totale de caca	36,2 %	Min.
cacao sec dégraissé	0,0 %	Min
beurre de cacao	36,2 %	Min.
matière sèche de lait	24,6 %	+/- 1
	18,0 %	
matière grasse lactique	6,6 %	+/- 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/II-12/18
Yeast	<50	CFU/g	AFNOR BKR 23/II-12/18
Enterobacteriaceae	<10	CFU/g	AFNOR BRD 07/24-II/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
Attention! Cet article est sensible à la condensation!	

Emballage						
Emballage	Matériau	Utilisé comme	Poids (g)	Hauteur (mm)	Longeur (mm)	Largeur (mm)
piñ Ace/Boite	125		0	0,0	800,0	500,0
Boite/palette	512		0	0,0	800,0	500,0
Couches/palette	1		2	2,0	275,0	185,0
Boite/Couche	512		13	5,0	275,0	185,0
Poids net (+/-)	0,368 KG		52	35,0	280,0	190,0
Poids brut (+/-)	0,512 KG					
VP-MOUSOOOI 92321 - Mousse 27,5x16,5 cm			13	0,2	275,0	175,0
VP-PAPIOOOI 92518 - Inleggers papier vol 18,5x27,5 cm						
VP-PKLEOOOI - Doos plat kort Leman 28,5x19,4x3,75 cm NOUVEL						
Leman standaard vel/4						

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