

## Spécification du produit

### Lapin avec lunettes 3,6x4,1 cm



#### Information générale

Numéro du article:	2069982
Description de l'article:	Lapin avec lunettes 3,6x4,1 cm
Description légale:	Chocolat blanc décoré
numéro intrastat:	17049030
Code EAN: (Boîte)	5404023998248
Divulgation générale:	

#### Ingrediénts

	<u>% dans la recette</u>	<u>Origine</u>	<u>Source</u>
sucré	38,3	AT, BE, FR, DE, NL, PL, GB, AR, BR, CO, IN, MU, MZ, RE, ZM	beet/cane
beurre de cacao	36,0	NL, FR, CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE	cocoa bean
LAIT écrémé en poudre	18,6	EU	cow
matières grasses LAITIÈRES anhydres	6,5	EU	cow
émulsifiant - E322 (tournesol)	< 1	AR, UA	sunflower
arôme - arôme naturel de vanille	< 1	MG, PG	vanilla bean
poudre de cacao maigre	< 1	CI, GH, NG, CM	cocoa bean
colorant - E172	< 1	EU	non-artificial
colorant - E101	< 1	CN	fermentation
colorant - E133	< 1	US	synthetic
colorant - E120	< 1	EU	Dactylopius coccus

#### 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	-
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)	607,0 kcal
énergie (kJ)	2525,0 kJ
matières grasses	43,2 g
acides gras saturés	26,7 g
glucides	47,7 g
sucres	47,6 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	Méthode
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

### Contrôle 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

pièce/Boite	100
Boite/palette	512
Couches/palette	1
Boite/Couche	512
Poids net (+/-)	0,402 KG
Poids brut (+/-)	0,546 KG

Emballage	Matériau	Utilisé comme	Poids (g)	Hauteur (mm)	Longeur (mm)	Largueur (mm)
VP-MOUSOO01 92321 - Mousse 27,5x16,5 cm			0	0,0	800,0	500,0
VP-PAPIO001 92518 - Inleggers papier vol 18,5x27,5 cm			0	0,0	800,0	500,0
VP-PKLE0001 - Doos plat kort Leman 28,5x19,4x3,75 cm NOUVELL			2	2,0	275,0	185,0
Leman standaard vel/4			13	5,0	275,0	185,0
			52	35,0	280,0	190,0
			13	0,2	275,0	175,0

### Information supplémentaires

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