

Spécification du produit

Mini oeufs macha green avec des taches 3D 2x1,5



Information générale	
Numéro du article:	2069986
Description de l'article:	Mini oeufs macha green avec des taches 3D 2x1,5 cm
Description légale:	Fantaisie de cacao
numéro intrastat:	17049030
Code EAN: (Boite)	5404023998385
Divulgarion générale:	

Ingrédients			
	% dans la recette	Origine	Source
beurre de cacao	36,9	CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE, NL, FR	cocoa bean
sucré	36,4	AT, BE, FR, DE, NL, PL, GB, AR, BR, CO, IN, MU, MZ, RE, ZM	beet/cane
LAIT écrémé en poudre	17,7	EU	cow
matières grasses LAITIÈRES anhydres	6,2	EU	cow
concentré - citron	< 1	IT, AR, TR	Lemon
concentré - carthame	< 1	CN, VN, ID	safflower
émulsifiant - E322 (tournesol)	< 1	AR, UA	sunflower
concentré - spiruline	< 1	CN, IN, TW	Spirulina
concentré - pomme	< 1	DE, AT, IT	apple
poudre de cacao maigre	< 1	CI, GH, NG, CM	cocoa bean
graisse végétale: palm (SG)	< 1	MY, ID, PG	palm
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 nutrionele (per 100g)	
Source Valeur nutrionele:	Basé sur la littérature
énergie (kcal)	610,0 kcal
énergie (kj)	2541,0 kj
matières grasses	43,8 g
acides gras saturés	27,1 g
glucides	47,2 g
sucres	45,6 g
protéines	6,3 g
sel	0,25 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 23/11-12/18			
Yeast	<50	CFU/g	AFNOR BKR 23/11-12/18			
Enterobacteriaceae	<10	CFU/g	AFNOR BRD 07/24-11/13			
Paramètre organoleptique						
Goût	Sucré - en raison de la présence de colorants, le goût peut différer de celui du chocolat bl					
Odeur	Sucré - en raison de la présence de colorants, l'odeur peut différer de celui du chocolat bl					
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					
Emballage						
pièce/Boite	162					
Boite/palette	512					
Couches/palette	1					
Boite/Couche	512					
Poids net (+/-)	0,257 KG					
Poids brut (+/-)	0,401 KG					
Emballage	Matériau	Utilisé comme	Poids (g)	Hauteur (mm)	Longeur (mm)	Largeur (mm)
			0	0,0	800,0	500,0
			0	0,0	800,0	500,0
VP-MOUS0001 92321 - Mousse 27,5x16,5 cm			2	2,0	275,0	185,0
VP-PAPI0001 92518 - Inleggers papier vol 18,5x27,5 cm			13	5,0	275,0	185,0
VP-PKLE0001 - Doos plat kort Leman 28,5x19,4x3,75 cm NOUVELL			52	35,0	280,0	190,0
Leman standaard vel/4			13	0,2	275,0	175,0
Information supplémentaires						
Halal	Certifié					
Kosher	Non certifié					
RFA	Possible on demand					
RSPO	Possible on demand					
Fairtrade	Possible on demand					
Bio	Not certified					
Vegan	Non approprié					
Végétarien	Approprié					