

Spécification du produit

Oeuf macha green avec des taches 3D 3,8x2,4 cm



| Information générale | |
|---------------------------|--|
| Numéro du article: | 2069987 |
| Description de l'article: | Oeuf macha green avec des taches 3D 3,8x2,4 cm |
| Description légale: | Fantaisie de cacao |
| numéro intrastat: | 17049030 |
| Code EAN: (Boite) | 5404023998392 |
| Divulgarion générale: | |

| Ingrédients | | | |
|-------------------------------------|-------------------|--|--------------|
| | % dans la recette | Origine | Source |
| beurre de cacao | 32,5 | CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE, NL, FR | cocoa bean |
| sucré | 32,1 | AT, BE, FR, DE, NL, PL, GB, AR, BR, CO, IN, MU, MZ, RE, ZM | beet/cane |
| LAIT écrémé en poudre | 15,6 | EU | cow |
| poudre de cacao maigre | 6,7 | CI, GH, NG, CM | cocoa bean |
| matières grasses LAITIÈRES anhydres | 5,5 | EU | cow |
| graisse végétale: palm (SG) | 5,3 | MY, ID, PG | palm |
| 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 |
| 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) | 609,0 kcal |
| énergie (kj) | 2534,0 kj |
| matières grasses | 44,6 g |
| acides gras saturés | 28,9 g |
| glucides | 44,5 g |
| sucres | 40,3 g |
| protéines | 7,0 g |
| sel | 0,24 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 | 96 | | | | | |
| Boite/palette | 256 | | | | | |
| Couches/palette | 1 | | | | | |
| Boite/Couche | 256 | | | | | |
| Poids net (+/-) | 0,691 KG | | | | | |
| Poids brut (+/-) | 0,885 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-HKLE0001 92318 - Doos hoog kort Leman 28x19x7,5 cm | | | 89 | 75,0 | 280,0 | 190,0 |
| VP-MOUS0001 92321 - Mousse 27,5x16,5 cm | | | 2 | 2,0 | 275,0 | 185,0 |
| VP-PAPIO001 92518 - Inleggers papier vol 18,5x27,5 cm | | | 13 | 5,0 | 275,0 | 185,0 |
| Leman standaard vel/4 | | | 13 | 0,2 | 275,0 | 175,0 |

| Information supplémentaires | |
|-----------------------------|----------------------|
| Halal | Certifié |
| Kosher | Possible sur demande |
| RFA | Possible on demand |
| RSPO | Possible on demand |
| Fairtrade | Possible on demand |
| Bio | Not certified |
| Vegan | Non approprié |
| Végétarien | Approprié |