

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: (Boîte)	5404023998392
Divulgation générale:	

Ingrédients			
	% dans la recette	Origine	Source
beurre de cacao	32,5	CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE, NL, FR	cocoa bean
sucre	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 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	-
ANHYDRIDE 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)	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	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 - 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

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

Emballage						
Emballage	Matériau	Utilisé comme	Poids (g)	Hauteur (mm)	Longeur (mm)	Largeur (mm)
piñ Ace/Boite	96		0	0,0	800,0	500,0
Boite/palette	256		0	0,0	800,0	500,0
Couches/palette	1		89	75,0	280,0	190,0
Boite/Couche	256		2	2,0	275,0	185,0
Poids net (+/-)	0,691 KG		13	5,0	275,0	185,0
Poids brut (+/-)	0,885 KG		13	0,2	275,0	175,0
VP-HKLEOOOI 92318 - Doos hoog kort Leman 28x19x7,5 cm						
VP-MOUSOOOI 92321 - Mousse 27,5x16,5 cm						
VP-PAPIOOOI 92518 - Inleggers papier vol 18,5x27,5 cm Leman standaard vel/4						

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