

Article: Coquilles 12 cm - Chocolat au lait /Schelpen 12 cm - Melk chocolade

Conditionnement: 1.2 kg/24 pces

Date limite d'utilisation optimale: 18 mois après date de production.

Ingédients: sucre 42,0%; beurre de cacao 24,0%; poudre de **lait** entier 22,5%; pâte de cacao 11,0%; émulsifiant: lécithine de **soja** <1%; arôme naturel de vanille <1%.

Ingrediënten: suiker 42,0%; cacaoboter 24,0%; volle **melkpoeder** 22,5%; cacaomassa 11,0%; emulgator: **sojalecithine** <1%; natuurlijke vanille aroma <1%.

Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	563 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,5 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	36,2 g	FIBRES ALIMENTAIRES	2,1 g
ACIDES GRAS SATURÉS	21,8 g	PROTÉINES TOTALES	7,0 g
GLUCIDES DISPONIBLES	50,9 g	SEL	0,21 g

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSISSURES	max 50/g
ENTERIOBACTERIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLE	absence/25g

Pourcentage de Cacao

Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

Matière sèche de cacao	35,1 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	4,9 %	+/-0,5
Matière sèche de lait	21,8%	+/-1
Matière grasse de lait	6,0 %	+/- 0,5

Ionisation

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à ionisation.

Déclaration de conformité concernant les OGM

Le fournisseur certifie que toutes les matières premières utilisées pour la fabrication de ses produits alimentaires:

- proviennent d'une source non OGM;
- respecter pleinement les réglementations européennes en la matière: EC/1829/2003 et EC/1830/2003 (applicables à partir du 19/04/2004) en ce qui concerne la commercialisation et l'étiquetage des produits OGM.

Conditions de stockage:

Entreposer dans un local propre, sec, et sans odeur

Température de stockage: 12-20° C