

Date: 19/09/2019

Déclaration des ingrédients

- Chocolat au lait (Sucre, Beurre de cacao, Lait entier en poudre, Lait écrémé en poudre, Masse de cacao, Émulsifiant: Lécithine de soja, Arôme naturel de vanille)
- Cacao Confiserie Décoration (Sucre, Beurre de cacao, Lait entier en poudre, Émulsifiant: Lécithine de soja, Arôme naturel de vanille, Colorants: E120, E100)
- Chocolat noir (Masse de cacao, Sucre, Beurre de cacao, Émulsifiant: Lécithine de soja, Arôme naturel de vanille)
- Chocolat au lait contient Matière de cacao 32% au minimum, Matière de lait 27% au minimum
- Cacao Confiserie Décoration contient Matière de cacao 28% au minimum, Matière de lait 25% au minimum
- Chocolat noir contient Matière de cacao 55% au minimum

Présence/absence d'allergènes

01	Gluten	Non
02	Crustacés	Non
03	Oeufs	Non
04	Poisson	Non
05	Cacahouètes	Non
06	Soja	Oui
07	Lait (incl. Lactose)	Oui
08	Noix	Non
09	Céleri	Non
10	Moutarde	Non
11	Sésame	Non
12	Sulfites (>10mg/kg)	Non
13	Lupin	Non
14	Mollusques	Non
22	Cacao	Oui

Valeur nutritionnelle moyenne par 100 g

Energie:	2333 kJ
	559 kcal
Lipides:	35 g
dont saturés:	21 g
Mono-insaturés:	12 g
Poly-insaturés:	1,5 g
Glucides:	52 g
Sucre:	52 g
Fibres alimentaires:	1,0 g
Protéines:	8,3 g
Sel:	0,28 g
Sodium:	113,0 mg

Informations diverses

Convient aux	Végétarien:	Non
	Végétaliens:	Non

Conservation et stockage

Tenir de préférence au frais et au sec entre 15 et 20 °C. Exclusion d'odeurs persistantes. Humidité relative de max.65 %

Durée de conservation

427 jours à partir de la date de production.

Traçabilité

Code de lot:XXWYYDD
 XX: code interne
 WW: semaine du calendrier
 YY: 2 derniers chiffres de l'année
 DD: jour selon le calendrier

Information OGM

Sans OGM:	Oui
PCR-négatif:	Oui

Données analytiques - microbiologiques

	n	c	m	M	Ref. Methode
Flore mésophile totale:	5	2	1000/g	5000/g	ISO4833
Levures:	5	2	10/g	50/g	ISO7954
Moississures:	5	2	10/g	50/g	ISO7954
Entérobactérie:	5	2	10/g	100/g	ISO4831
Coliforme:	5	2	10/g	100/g	ISO7251
E. Coli:	5	0	0/g	0/g	ISO6579
Salmonelles:	15	0	0/25g	0/25g	ISO7402