



**LEMAN**  
DECORATIONS **Cargill**

**Cargill® Gourmet**

**Spécification du produit**  
**Oeuf avec assortiment de Pâques 4,3x3 cm**



Information générale	
Numéro du article:	2069976
Description de l'article:	Oeuf avec assortiment de Pâques 4,3x3 cm
Description légale:	Chocolat (noir et blanc)
numéro intrastat:	17049030
Code EAN: (Boîte)	5404023997791
Divulgation générale:	

Ingrédients			
	% dans la recette	Origine	Source
sucré	37,4	AT, BE, FR, DE, NL, PL, GB, AR, BR, CO, IN, MU, MZ, RE, ZM	beet/cane
beurre de cacao	36,3	CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE, NL, FR	cocoa bean
LAIT écrémé en poudre	18,2	EU	cow
matières grasses LAITIÈRES anhydres	6,3	EU	cow
concentré - citron	< 1	IT, AR, TR	Lemon
concentré - carthame	< 1	CN, VN, ID	safflower
émulsifiant - E322 (tournesol)	< 1	AR, UA	sunflower
arôme - arôme naturel de vanille	< 1	MG, PG	vanilla bean
concentré - radis	< 1	DE, BE, NL	Radish
concentré - pomme	< 1	DE, AT, IT	apple
concentré - cassis	< 1	PL, IT, FR	Blackcurrant

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	-
SÉSAMÉ	-	noix du Brésil	-
ANHYDRISE SULFUREUX ET SULFITES >10mg/kg	-	Pistaches	-
LUPIN	-	noix de macadamia	-
MOLLUSQUES	-	seigle	-

Valeur nutrionelle (per 100g)	
Source Valeur nutrionelle:	Basé sur la littérature
énergie (kcal)	608,0 kcal
énergie (kJ)	2530,0 kJ
matières grasses	43,4 g
acides gras saturés	26,8 g
glucides	47,7 g
sucres	46,6 g
protéines	6,4 g
sel	0,26 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/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	Goût amer du chocolat noir avec goût sucré du chocolat blanc
Odeur	Sucré - typique pour le chocolat
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

Attention! Cet article est sensible à la condensation!

### Emballage

piñ Ace/Boite	120				
Boite/palette	512				
Couches/palette	1				
Boite/Couche	512				
Poids net (+/-)	0,372 KG				
Poids brut (+/-)	0,516 KG				
<b>Emballage</b>	<b>Matériau</b>	<b>Utilisé comme</b>	<b>Poids (g)</b>	<b>Hauteur (mm)</b>	<b>Longeur (mm)</b>
			0	0,0	800,0
			0	0,0	800,0
VP-MOUSOOOI 92321 - Mousse 27,5x16,5 cm			2	2,0	275,0
VP-PAPIOOOI 92518 - Inleggers papier vol 18,5x27,5 cm			13	5,0	275,0
VP-PKLEOOOI - Doos plat kort Leman 28,5x19,4x3,75 cm NOUVELL			52	35,0	280,0
Leman standaard vel/4			13	0,2	275,0
					175,0

### Information supplémentaires

Halal	Possiblement sur demande
Kosher	Possible sur demande
RFA	Possible on demand
RSPO	Not certified
Fairtrade	Possible on demand
Bio	Not certified
Vegan	Non approprié
Végétarien	Approprié