

Spécification du produit

Shavings White 2 kg



Information générale	
Numéro du article:	2100448
Description de l'article:	Shavings White 2 kg
Description légale:	Chocolat blanc
numéro intrastat:	18063290
Code EAN: (Boite)	5410668900188
Code UPC (Boite)	887554006913
Divulgateion générale:	

Ingrédients			
	% dans la recette	Origine	Source
sucré	53,7		
beurre de cacao	24,9		
LAIT entier en poudre	14,9		
lactosérum en poudre (LAIT)	3,0		
lactose (LAIT)	3,0		
émulsifiant - E322 (tournesol)	< 1		
arôme - arôme naturel de vanille	< 1		

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 nutritive (per 100g)	
Source Valeur nutritive:	Basé sur la littérature
énergie (kcal)	540,0 kcal
énergie (kJ)	2260,0 kJ
matières grasses	29,3 g
acides gras saturés	17,6 g
glucides	65,0 g
sucres	64,2 g
protéines	4,2 g
sel	0,22 g
fibres	0,0 g
acides gras mono-insaturés	10,1 g
acides gras polyinsaturés	1,3 g
acides gras trans	0,2 g
Eau	660,0 mg

Paramètre physique	
Valeur AW	<0.55
Humidité	Max. 1 %

Paramètre chimique		
Paramètre	Valeur	Bias
matière sèche totale de caca	25,7 %	Min.
cacao sec dégraissé	0,0 %	Min
beurre de cacao	%	Min.
matière sèche de lait	15,0 %	+/- 1
	%	
matière grasse lactique	4,0 %	+/- 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 - goût typique du chocolat blanc
Odeur	Sucré - odeur typique du chocolat blanc
Structure	Croquant - fond dans la bouche

Shelflife et conditions de stockage	
Shelflife	15 Fin du mois
Stockage	12-20°C sans fluctuations, sec (<65% HR), à l'abri du soleil et des odeurs étranges

Emballage							
Boîte/Euro palette 80x120cm	144						
Couches/Euro palette 80x120c	12						
Boîte/Couche	12						
Poids net (+/-)	2,000 KG						
Poids brut (+/-)	2,403 KG						
Emballage	Matériau	Utilisé comme	Poids (g)	Hauteur (mm)	Longeur (mm)	Largeur (mm)	
Boîte outer blanche 4kg	Palette	Emballage secondaire	197	160,0	384,0	198,0	
Palette 80x120 EURO		Emballage tertiaire	26800	150,0	1200,0	800,0	
Sac plastique bleu 4kg		Emballage primaire	15	400,0	420,0	100,0	
Feuille haut-bas transparente		Emballage tertiaire	5	0,0	1600,0	1400,0	
Etiquette Smet 180x95 Horizont		Emballage tertiaire	2	0,0	180,0	95,0	
Stretch film		Emballage tertiaire	1000	0,0	0,0	0,0	
Ruban 48mm x 990m transparent		Emballage tertiaire	2	0,0	0,0	0,0	

Information supplémentaires	
Halal	Certifié
Kosher	Certifié
Vegan	Non approprié
Végétarien	Approprié