

Spécification du produit

Papillon 3,8x3,1 cm



Information générale	
Numéro du article:	1001967
Description de l'article:	Papillon 3,8x3,1 cm
Description légale:	Chocolat noir décoré
numéro intrastat:	18063290
Code EAN: (Boîte)	5404023956484
Divulgateur générale:	

Ingrédients			
	% dans la recette	Origine	Source
masse de cacao	41,9	CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE	cocoa bean
sucre	41,0	AT, BE, FR, DE, NL, PL, GB, AR, BR, CO, IN, MU, MZ, RE, ZM	Beet/cane
beurre de cacao	15,5	CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE	cocoa bean
graisse végétale: palm (SG)	< 1	MY, ID, PG	palm
émulsifiant - E322 (tournesol)	< 1	AR, FR, DE, UA	sunflower
arôme - arôme naturel de vanille	< 1	MG, PG	vanilla beans
colorant - E172	< 1	DE	mineral

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	-
OEUF	-	orge	-
POISSONS	-	épeautre	-
ARACHIDES	-	kamut	-
SOJA	?	amandes	-
LAIT	?	noisettes	-
FRUITS À COQUE	-	noix	-
CÉLÉRI	-	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)	571,0 kcal
énergie (kJ)	2379,0 kJ
matières grasses	39,1 g
acides gras saturés	23,7 g
glucides	45,6 g
sucre	41,2 g
protéines	5,3 g
sel	0,01 g

Paramètre physique	
Valeur AW	<0.55
Humidité	Max. 1 %

Paramètre chimique		
Paramètre	Valeur	Bias
matière sèche totale de caca	57,7 %	Min.
cacao sec dégraissé	19,3 %	Min.
beurre de cacao	38,4 %	Min.
matière sèche de lait	0,0 %	+/- 1
	0,0 %	
matière grasse lactique	0,0 %	+/- 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	Amer - goût typique du chocolat noir
Odeur	Sucré - odeur typique du chocolat noir
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						
pièce/Boite	120					
Poids net (+/-)	0,202 KG					
Poids brut (+/-)	1,332 KG					
Emballage	Matériau	Utilisé comme	Poids (g)	Hauteur (mm)	Longueur (mm)	Largeur (mm)
VP-ZAKK0003 92267 - zak blauw 350+(2x120)x500x30my			20	0,0	590,0	500,0
Doos bruin 65x45x30 cm			638	60,0	375,0	150,0
92524 - Transfervellen blanco 60x40 cm 150my			33	0,1	350,0	130,0

Information supplémentaires	
Halal	Non certifié
Kosher	Possible sur demande
RFA	Possible on demand
RSPO	Possible on demand
Fairtrade	Possible on demand
Bio	Not certified
Vegan	Approprié
Végétarien	Approprié