



Père Fouettard, lait, vrac

Chocolat au lait décoré

Date d'approbation

Date d'empreinte

13/02/2024

Déclaration des ingrédients

Ingrédients: sucre, beurre de cacao, **LAIT** entier en poudre, masse de cacao, **LAIT** écrémé en poudre, émulsifiant: lécithines, arôme(s): arôme naturel de vanille.

Chocolat au lait (Ingrédients: sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, lait écrémé en poudre, masse de cacao, émulsifiant: lécithines, arôme(s): arôme naturel de vanille)
Chocolat au lait contient matière de cacao 32% au minimum, matière de lait 27% au minimum.

Chocolat noir (Ingrédients: masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithines, arôme(s): arôme naturel de vanille)

Chocolat noir contient matière de cacao 55% au minimum.

Chocolat blanc (Ingrédients: sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, émulsifiant: lécithines, arôme(s): arôme naturel de vanille)

Chocolat blanc contient matière de cacao 28% au minimum, matière de lait 25% au minimum.

Allergènes

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

Informations diverses

Convient aux	Végétarien	Oui
	Végétalien	Non

Conservation et stockage

Tenir de préférence au frais et au sec entre 12°C et 20°C. Exclusion d'odeurs persistantes. Humidité relative de max. 65 %.

Durée de conservation

457 jours à partir de la date de production.

Traçabilité

Code de lot: POxx-xxxxx

PO: Commande de production

xx-xxxxx: 7 chiffres

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Énergie:	2338 kJ
	561 kcal
Matières Grasses:	35 g
dont saturés:	22 g
mono-insaturés:	12 g
poly-insaturés:	1,7 g
Glucides:	52 g
dont sucres:	51 g
Fibres alimentaires:	1,3 g
Protéines:	8,2 g
Sel:	0,23 g
Sodium:	92,8 mg

Information OGM

Sans OGM	Oui
Sans irradiation	Oui

Données analytiques - microbiologiques

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

Veuillez noter: client accepte automatiquement le contenu de la spécification 14 jours après réception.

Share the Happiness     