

ASSORTIMENT	Fin d'année		
ART.NOMBRE 96005	St. nicolas - chocolat foncé 8x125g		
ARTICLE NO. CLIENT	96005	EAN CODE CU	0
ARTICLE NO. CLIENT	0	EAN CODE TU	5410711096059
poids/pièce gr	125	poids/boîte kg	1,000
DESCRIPTION DU PRODUIT/ CARACTÉRISTIQUES DE LA COMPOSITION			

- *St. nicolas - chocolat foncé*
- *Figurine(s) creuse(s) en chocolat foncé(s)*
- *8 figurines de st.nicolas de 125gr - 18 cm*

- *Chocolat de couverture : cacao : 54% minimum*

DECLARATION DES INGRÉDIENTS

Ingrédients : **Chocolat de couverture : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA (E322), arôme naturel de vanille**

info allergènes : contient : **soja (peut contenir : lait)**
les allergènes présents **soja, lait, y compris lactose**
dans la production :

INDICATIONS SUR L'EMBALLAGE

- avec des édulcorants N/A
- une utilisation excessive peut avoir un effet laxatif N/A
- les colorants () peuvent avoir un effet négatif sur l'activité ou l'attention des enfants N/A

AUTRES CARACTÉRISTIQUES

- ne contient pas d'ingrédients d'origine OGM X
- ne contient pas d'ingrédients soumis à des radiations ionisées X
- sans sucre N/A
- sans sucres ajoutés N/A
- avec des édulcorants N/A
- AUTRE N/A

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	APRÈS LA PRODUCTION		FIN DE LA DURÉE DE CONSERVATION	
				<i>Opm.</i>
Levures osomophiles	300	cfu/gr	300	cfu/gr
moisissures xérophiles	100	cfu/gr	pas de moisissure visible	
E.coli	<50	cfu/gr	<50	cfu/gr
Salmonella spp.	ABSENT	25 gr	ABSENT	25 gr

VALEURS NUTRITIONNELLES

BASE SUR LES VALEURS NUTRITIONNELLES DES MATIÈRES PREMIÈRES (SPECIFICATION ET CALCUL DU FOURNISSEUR)

	2296	549	kJ/kcal/100g matières grasses		36,1	g/100 g
protéines	5,1		q/100 q	*acides gras saturés	21,6	g/100 g
glucides	46,2		q/100 q	Na	0,004	g/100 g
* Sucre	43,5		q/100 q	sel	0,01	g/100 g

LOGISTIQUE

DLC max après production	12 mois	DLC min à la livraison	6 mois
TEMPÉRATURE DE STOCKAGE RECOMMANDÉE	max. 20	C°	
LOTCODE	présent sur l'étiquette/l'emballage		
VENDU PAR	POIDS PIECES	X	