

Spécification du produit

Potiron 3D 2,8 cm



Information générale	
Numéro du article:	1091144
Description de l'article:	Potiron 3D 2,8 cm
Description légale:	Fantaisie de cacao
numéro intrastat:	17049030
Code EAN: (Boite)	5401029911448
Divulgaion générale:	

Ingrédients			
	% dans la recette	Origine	Source
sucré	43,8	AT, BE, FR, DE, NL, PL, GB, AR, BR, CO, IN, MU, MZ, RE, ZM	beet/cane,mainly beet
beurre de cacao	28,9	CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE, TG, VN, ID, VE	cocoa bean
LAIT entier en poudre	23,8	27countriesofEU, UK	cow
masse de cacao	1,8	CI, GH, CM, TG, NG	cocoa bean
émulsifiant - E322 (tournesol)	< 1	AR, UA, RU	sunflower
extrait - paprika	< 1	IN, ES	paprika
arôme - arôme naturel de vanille	< 1	MG, PG	vanilla bean
colorant - E133	< 1	US	synthetic
colorant - E100	< 1	IN	Curcuma longa

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 nutrionele (per 100g)	
Source Valeur nutrionele:	Basé sur la littérature
énergie (kcal)	574,0 kcal
énergie (kj)	2395,0 kj
matières grasses	36,9 g
acides gras saturés	22,1 g
glucides	53,8 g
sucres	52,2 g
protéines	6,2 g
sel	0,22 g

Paramètre physique	
Valeur AW	<0.55
Humidité	Max. 1 %

Paramètre chimique		
Paramètre	Valeur	Bias
matière sèche totale de caca	31,2 %	Min.
cacao sec dégraissé	0,83 %	Min
beurre de cacao	30,37 %	Min.
matière sèche de lait	23,51 %	+/- 1
	17,18 %	
matière grasse lactique	6,33 %	+/- 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 - en raison de la présence de colorants, le goût peut différer de celui du chocolat bl
Odeur	Sucré - en raison de la présence de colorants, l'odeur peut différer de celui du chocolat bl
Structure	Croquant - fond dans la bouche

Controle physique	
Détection métal	Fe:2mm;non-Fe:2,5mm;SS: 3mm

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/Boîte		96				
Poids net (+/-)		0,612 KG				
Poids brut (+/-)		0,781 KG				
Emballage	Matériau	Utilisé comme	Poids (g)	Hauteur (mm)	Longeur (mm)	Largeur (mm)

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