

Spécification du produit

Cadeau fondant avec noeud 3,8 cm



Information générale	
Numéro du article:	1000189
Description de l'article:	Cadeau fondant avec noeud 3,8 cm
Description légale:	Chocolat noir décoré
numéro intrastat:	18063290
Code EAN: (Boite)	5404023969491
Divulgarion générale:	

Ingrédients			
	% dans la recette	Origine	Source
masse de cacao	41,9	CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE	cocoa bean
sucré	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
émulsifiant - E322 (tournesol)	< 1	AR, FR, DE, UA	sunflower
arôme - arôme naturel de vanille	< 1	MG, PG	vanilla beans
extrait - paprika	< 1		paprika

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)	573,0 kcal
énergie (kJ)	2388,0 kJ
matières grasses	39,3 g
acides gras saturés	23,2 g
glucides	45,7 g
sucres	41,2 g
protéines	5,3 g
sel	0,03 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	

Controle 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	96					
Poids net (+/-)	0,425 KG					
Poids brut (+/-)	0,560 KG					
Emballage	Matériau	Utilisé comme	Poids (g)	Hauteur (mm)	Longeur (mm)	Largeur (mm)

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