

Spécification du produit

Rose rouge Love you 4,6x11,4 cm



Information générale	
Numéro du article:	2069978
Description de l'article:	Rose rouge Love you 4,6x11,4 cm
Description légale:	Chocolat blanc décoré
numéro intrastat:	17049030
Code EAN: (Boite)	5404023998064
Divulgateur générale:	

Ingrédients			
	% dans la recette	Origine	Source
sucre	38,3	AT, BE, FR, DE, NL, PL, GB, AR, BR, CO, IN, MU, MZ, RE, ZM	beet/cane
beurre de cacao	36,0	CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE	cocoa bean
LAIT écrémé en poudre	18,6	EU	cow
matières grasses LAITIÈRES anhydres	6,5	EU	cow
émulsifiant - E322 (tournesol)	< 1	AR, UA	sunflower
arôme - arôme naturel de vanille	< 1	MG, PG	vanilla bean
poudre de cacao maigre	< 1	CI, GH, NG, CM	cocoa bean
colorant - E101	< 1	CN	fermentation
colorant - E120	< 1	EU	Dactylopius coccus
colorant - E133	< 1	US	synthetic

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	-
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)	606,0 kcal
énergie (kJ)	2524,0 kJ
matières grasses	43,2 g
acides gras saturés	26,7 g
glucides	47,7 g
sucres	47,6 g
protéines	6,5 g
sel	0,26 g

Paramètre physique	
Valeur AW	<0,55
Humidité	Max. 1 %

Paramètre chimique		
Paramètre	Valeur	Bias
matière sèche totale de caca	36,2 %	Min.
cacao sec dégraissé	0,0 %	Min
beurre de cacao	36,2 %	Min.
matière sèche de lait	24,6 %	+/- 1
	18,0 %	
matière grasse lactique	6,6 %	+/- 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 - goût typique du chocolat blanc
Odeur	Sucré - odeur typique du chocolat blanc
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
Attention! Cet article est sensible à la condensation!	

Emballage						
pièce/Boite	40					
Boite/palette	512					
Couches/palette	1					
Boite/Couche	512					
Poids net (+/-)	0,293 KG					
Poids brut (+/-)	0,437 KG					
Emballage	Matériau	Utilisé comme	Poids (g)	Hauteur (mm)	Longeur (mm)	Largeur (mm)
			0	0,0	800,0	500,0
			0	0,0	800,0	500,0
VP-MOUS0001 92321 - Mousse 27,5x16,5 cm			2	2,0	275,0	185,0
VP-PAPIO001 92518 - Inleggers papier vol 18,5x27,5 cm			13	5,0	275,0	185,0
VP-PKLE0001 - Doos plat kort Leman 28,5x19,4x3,75 cm NOUVELL			52	35,0	280,0	190,0
Leman standaard vel/4			13	0,2	275,0	175,0

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