

Spécification du produit

Button 12mm Inspiration32 lait 2x5kg RA MB



Information générale	
Numéro du article:	2102406
Description de l'article:	Button 12mm Inspiration32 lait 2x5kg RA MB
Description légale:	Chocolat au lait
numéro intrastat:	18069039
Code EAN: (Sac)	5420062810853
Code EAN: (Boîte)	5420062811850
Code UPC (Sac)	887542022932
Code UPC (Boîte)	887542025810
Divulgateur générale:	

Ingrédients			
	% dans la recette	Origine	Source
sucre	44,8		
beurre de cacao	22,9		
LAIT entier en poudre	21,9		
masse de cacao	9,9		
émulsifiant - E322 SOJA	< 1		
extrait - vanille	< 1		

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)	560,0	kcal
énergie (kJ)	2337,0	kJ
matières grasses	34,4	g
acides gras saturés	20,8	g
glucides	54,7	g
sucres	52,5	g
protéines	6,8	g
sel	0,2	g
fibres	1,7	g
acides gras mono-insaturés	11,8	g
acides gras polyinsaturés	1,5	g
acides gras trans	0,3	g
Eau	890,0	mg

Paramètre physique	
Valeur AW	<0.55
Humidité	Max. 1 %

Paramètre chimique		
<u>Paramètre</u>	<u>Valeur</u>	<u>Bias</u>
matière sèche totale de caca	32,8 %	Min.
cacao sec dégraissé	4,6 %	Min
matière sèche de lait	21,3 %	+/- 1
matière grasse lactique	5,7 %	+/- 0,5

Paramètre microbiologique			
	<u>Valeur max.</u>	<u>Unité</u>	<u>Methode</u>
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 au lait
Odeur	Sucré - odeur typique du chocolat au lait
Structure	Croquant - fond dans la bouche

Shelflife et conditions de stockage	
Shelflife	18 Mois
Stockage	12-20°C sans fluctuations, sec (<65% HR), à l'abri du soleil et des odeurs étranges

Emballage						
Sac/Boite	2					
Boite/Perdue palette 100x120	100					
Couches/Perdue palette 100x1	5					
Boite/Couche	20					
Poids net (+/-)	10,000	KG				
Poids brut (+/-)	10,632	KG				
<u>Emballage</u>	<u>Matériau</u>	<u>Utilisé comme</u>	<u>Poids (g)</u>	<u>Hauteur (mm)</u>	<u>Longeur (mm)</u>	<u>Largeur (mm)</u>
Profil angulaire 1,5M 3mm		Emballage tertiaire	284	0,0	0,0	0,0
Palette 100x120 HT	Palette	Emballage tertiaire	20100	0,0	1200,0	1000,0
Etiquette blanco 150x100mm		Emballage tertiaire	2	0,0	150,0	100,0
Feuille haut-bas transparente		Emballage tertiaire	5	0,0	1600,0	1400,0
Feuille de papier		Emballage tertiaire	100	0,0	0,0	0,0
Stretch film		Emballage tertiaire	1000	0,0	0,0	0,0
Ruban 48mm x 990m transparent		Emballage tertiaire	2	0,0	0,0	0,0
Boîte outer Veliche270x229x34		Emballage secondaire	354	0,0	0,0	0,0
Sac+zipperVeliche 5kg		Emballage primaire	25	0,0	0,0	0,0
Etiquette recto Inspiration 150x160mm		Emballage tertiaire	2	0,0	0,0	0,0
Etiquette verso Inspiration 100x180mm		Emballage tertiaire	2	0,0	180,0	100,0

Approuvé par: Yves Smet
 Function: FSQR Lead Gourmet & Distribution
 Numéro de version:
 Date d'impression: 05/02/26

Information supplémentaires	
Halal	Certifié
Kosher	Certifié
RFA	MB certifié
Vegan	Non approprié
Végétarien	Approprié
Origine	Produit en Belgique