

Chocolaterie Baplu sprl

Coquilles 15 cm/ Schelpen 15 cm

chocolat noir/puur chocolade

**conditionnement** 1.480 kg/16 pces

Date limite d'utilisation optimale: 10 mois après date de production

**ingrédients:** pâte de cacao; sucre; beurre de cacao; émulsifiant: lécithine de soja; arôme naturel de vanille

**ingredienten:** cacaomassa; suiker; cacaoboter; emulgator: sojalecithine; natuurlijk vanille aroma

**Informations nutritionnelles pour 100 g** (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	549 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,5 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	36,1 g	FIBRES ALIMENTAIRES	8,1 g
ACIDES GRAS SATURÉS	21,6 g	PROTÉINES TOTALES	5,1 g
GLUCIDES DISPONIBLES	46,2 g	SEL	0,01 g

AR = apports de référence

**Critères microbiologiques**

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSURES	max 50/g
ENTERIOPHAGOCYTES	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLE	absence/25g

**Allergènes:** ( présent/apte)

PROTEINES DE LAIT

LACTOSE

PROTEINES DE SOJA

HUILE DE SOJA

CACAO

VANILLINE

CAFEINE

SACCHAROSE

FRUCTOSE

CONVIENT AU VEGETARIENS

CONVIENT AU VEGETALIEN

**Conditions de stockage:**

Entreposer dans un local propre, sec, et sans odeur

Température de stockage: 12-20° C

Document rédigé le 07/02/2019

Document rédigé par Stéphane Deconninck