

Spécification du produit

Feuille automne 2,5x3,5 cm



Information générale	
Numéro du article:	1061888
Description de l'article:	Feuille automne 2,5x3,5 cm
Description légale:	Chocolat blanc décoré
numéro intrastat:	17049030
Code EAN: (Boite)	5404023978424
Divulgateur générale:	

Ingrédients			
	% dans la recette	Origine	Source
sucre	44,0	AT, BE, FR, DE, NL, PL, GB, AR, BR, CO, IN, MU, MZ, RE, ZM	beet/cane
beurre de cacao	29,8	CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE	cocoa bean
LAIT entier en poudre	24,8	27countriesofEU, UK	cow
émulsifiant - E322 (tournesol)	< 1	AR, UA	sunflower
graisse végétale: palm (SG)	< 1	MY, ID, PG	palm
poudre de cacao maigre	< 1	CI, GH, NG, CM	cocoa bean
arôme - arôme naturel de vanille	< 1	MG, PG	vanilla bean
colorant - E172	< 1	EU	non-artificial
LAIT écrémé en poudre	< 1	EU	cow
matières grasses LAITIÈRES anhydres	< 1	EU	cow

Allergènes			
(définition suivant les directions de EC 1169/2011/EC) +: inclus comme ingrédient -: 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)	578,0 kcal
énergie (kJ)	2410,0 kJ
matières grasses	37,2 g
acides gras saturés	22,6 g
glucides	54,0 g
sucres	52,7 g
protéines	6,3 g
sel	0,23 g
fibres	0,0 g
acides gras mono-insaturés	0,1 g
acides gras polyinsaturés	0,0 g

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	30,26 %		Min.				
cacao sec dégraissé	0,0 %		Min				
beurre de cacao	30,26 %		Min.				
matière sèche de lait	24,5 %		+/- 1				
	17,9 %						
matière grasse lactique	6,6 %		+/- 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 blanc						
Odeur	Sucré - odeur typique du chocolat blanc						
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/Boite		180					
Boite/palette		384					
Couches/palette		1					
Boite/Couche		384					
Poids net (+/-)		0,252 KG					
Poids brut (+/-)		1,846 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>	
VP-ZAKK0003 92267 - zak blauw 350+(2x120)x500x30my			20	0,0	590,0	500,0	
Doos bruin 65x45x30 cm			638	60,0	375,0	150,0	
92524 - Transfervellen blanco 60x40 cm 150my			33	0,1	350,0	130,0	
Information supplémentaires							
Halal	Non certifié						
Kosher	Non certifié						
RFA	Possible on demand						
RSPO	Not certified						
Fairtrade	Possible on demand						
Bio	Not certified						
Vegan	Non approprié						
Végétarien	Approprié						