

Spécification du produit

Cadeau blanc avec noeud 3,8 cm



Information générale	
Numéro du article:	1000188
Description de l'article:	Cadeau blanc avec noeud 3,8 cm
Description légale:	Chocolat blanc décoré
numéro intrastat:	17049030
Code EAN: (Boite)	5404023969477
Divulgarion générale:	

Ingrédients			
	% dans la recette	Origine	Source
sucré	43,9	AT, BE, FR, DE, NL, PL, GB, AR, BR, CO, IN, MU, MZ, RE, ZM	beet/cane
beurre de cacao	29,7	CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE	cocoa bean
LAIT entier en poudre	24,8	27countriesofEU, UK	cow
colorant - E172	1,0	EU	non-artificial
émulsifiant - E322 (tournesol)	< 1	AR, UA	sunflower
arôme - arôme naturel de vanille	< 1	MG, PG	vanilla bean

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)	572,0 kcal
énergie (kJ)	2386,0 kJ
matières grasses	36,7 g
acides gras saturés	22,2 g
glucides	53,9 g
sucres	52,6 g
protéines	6,2 g
sel	0,23 g

Paramètre physique	
Valeur AW	<0.55
Humidité	Max. 1 %

Paramètre chimique		
Paramètre	Valeur	Bias
matière sèche totale de caca	30,2 %	Min.
cacao sec dégraissé	0,0 %	Min
beurre de cacao	30,2 %	Min.
matière sèche de lait	24,5 %	+/- 1
	17,9 %	
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

Emballage						
pièce/Boite	96					
Poids net (+/-)	0,425 KG					
Poids brut (+/-)	0,557 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