

Spécification du produit
Citrouille d'Halloween 3,5x3 cm



Information générale

Numéro du article:	1091103
Description de l'article:	Citrouille d'Halloween 3,5x3 cm
Description légale:	Chocolat au lait
numéro intrastat:	18063290
Code EAN: (Boite)	5404023981578
Divulgateur générale:	

Ingrédients

	% dans la recette	Origine	Source
sucre	39,2	AT, BE, FR, DE, NL, PL, GB, AR, BR, CO, IN, MU, MZ, RE, ZM	beet/cane
beurre de cacao	30,0	CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE	cocoa bean
LAIT écrémé en poudre	13,1	EU	cow
masse de cacao	12,4	CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE	cocoa bean
matières grasses LAITIÈRES anhydres	4,6	EU	cow
émulsifiant - E322 (tournesol)	< 1	AR, UA, FR, DE	sunflower
arôme - arôme naturel de vanille	< 1	MG, PG	vanilla bean, vanilla beans
extrait - paprika	< 1	IN, ES	paprika

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	-
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)	597,0 kcal
énergie (kj)	2484,0 kj
matières grasses	42,0 g
acides gras saturés	25,7 g
glucides	47,2 g
sucres	45,8 g
protéines	6,2 g
sel	0,19 g
fibres	0,0 g
acides gras mono-insaturés	10,2 g
acides gras polyinsaturés	1,3 g

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

Paramètre chimique		
Paramètre	Valeur	Bias
matière sèche totale de cacao	42,5 %	Min.
cacao sec dégraissé	5,66 %	Min.
beurre de cacao	36,85 %	Min.
matière sèche de lait	17,39 %	+/- 1
	12,73 %	
matière grasse lactique	4,67 %	+/- 0,5

Paramètre microbiologique			
	Valeur max.	Unité	Méthode
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

Contrôle 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 étrangères

Emballage							
pièce/Boîte		112					
Boîte/palette		84					
Couches/palette		1					
Boîte/Couche		84					
Poids net (+/-)		0,348	KG				
Poids brut (+/-)		1,247	KG				
Emballage	Matériau	Utilisé comme	Poids (g)	Hauteur (mm)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	
92489 - Etiket blanco wit velijn permanent 10x18 cm			0	0,0	1800,0	1000,0	
1000/rol							
VP-KILE0001 92356 - Fefco 0201 gl bc-golf 32x20x18 cm			275	180,0	320,0	200,0	
VP-MOUS0001 92321 - Mousse 27,5x16,5 cm			2	2,0	275,0	185,0	
VP-PAPI0001 92518 - Inleggers papier vol 18,5x27,5 cm			13	5,0	275,0	185,0	
VP-ZAKK0003 92267 - zak blauw 350+(2x120)x500x30my			20	0,0	590,0	500,0	
Leman standaard vel/4			13	0,2	275,0	175,0	

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