

Spécification du produit

Main squelette 4,9 cm



Information générale	
Numéro du article:	1000190
Description de l'article:	Main squelette 4,9 cm
Description légale:	Chocolat (noir et blanc)
numéro intrastat:	18063290
Code EAN: (Boite)	5404023972248
Divulgarion générale:	

Ingrédients			
	% dans la recette	Origine	Source
sucré	42,0	AT, BE, FR, DE, NL, PL, GB, AR, BR, CO, IN, MU, MZ, RE, ZM	beet/cane
masse de cacao	33,8	CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE	cocoa bean
beurre de cacao	18,6	CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE	cocoa bean
LAIT entier en poudre	5,0	27countriesofEU, UK	cow
émulsifiant - E322 (tournesol)	< 1	AR, UA, FR, DE	sunflower
arôme - arôme naturel de vanille	< 1	MG, PG	vanilla bean, vanilla beans

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)	2385,0 kJ
matières grasses	38,5 g
acides gras saturés	23,1 g
glucides	47,7 g
sucres	43,9 g
protéines	5,6 g
sel	0,05 g

Paramètre physique	
Valeur AW	<0.55
Humidité	Max. 1 %

Paramètre chimique		
Paramètre	Valeur	Bias
matière sèche totale de caca	52,2 %	Min.
cacao sec dégraissé	15,44 %	Min.
beurre de cacao	36,76 %	Min.
matière sèche de lait	4,9 %	+/- 1
	3,58 %	
matière grasse lactique	1,32 %	+/- 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	Goût amer du chocolat noir avec goût sucré du chocolat blanc	
Odeur	Sucré - typique pour le chocolat	
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	54					
Poids net (+/-)	0,224 KG					
Poids brut (+/-)	0,571 KG					
Emballage	Matériau	Utilisé comme	Poids (g)	Hauteur (mm)	Longeur (mm)	Largeur (mm)

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