



MALLOWS

Artisanal natural sweets

Mallows

Specification d'article

1. Informations sur le produit

Carré au guimauve goût cacao en chocolat noir 8pcs



2. Emballage

Numéro d'article:	7.200.187HS
poids net	0,180 kg
Poids brut	0,203 kg
Code EAN	5407008800208



3 Liste des ingrédients :

chocolat noir(33%) (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de **soja**)), sucre, sirop de glucose, eau, flocons de chocolat noir (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de **soja**), arôme (arôme de vanille)), gélatine de porc, sirop de sucre inversé, poudre de cacao(1%) (poudre de cacao, stabilisateur (carbonates de potassium)), conservateur (sorbate de potassium)

4. Allergènes :					
Légende: + = présent - = Absent ? = traces possibles			Recette	Entreprise	
Gluten					
Blé				-	+
Seigle				-	-
Orge				-	-
Avoine				-	-
Crustacés et coquillages				-	-
Oeufs				-	+
Poisson				-	+
Arachide / Cacahuètes				-	-
Soja				+	+
Lait				?	+
Noix					
amandes				-	+
noisette				-	+
noix				-	-
noix de cajou				-	-
noix de pecan				-	-
noix de Brésil				-	-
pistaches				-	+
noix de macademia				-	-
Céleri				-	-
Moutarde				-	-
Sésame				-	-
Anhydride sulfureux SO2 et Sulfites				-	-
Lupine				-	-
Mollusques				-	-

5. Valeurs nutritionnelles	
Nutritionnelle par 100g	100 g
Valeur énergétique (kJ)	1.662 kJ
Valeur énergétique (kcal)	395 kcal
Matières grasses	14 gram
Dont acides gras saturés	8,2 gram
Glucides	63 gram
Dont sucres	54 gram
Protéines	4,3 gram
Sel	<0,01 gram
Les données nutritionnelles sont des données indicatives. Les données sont basées sur des calculs théoriques. Les données spécifiées sont les données nutritionnelles les plus pertinentes pour ce produit, mais la somme n'est donc pas égale à 100%.	

6. Caractéristiques microbiologiques			
	But	Tolérance	Fin DLC
Colonies aérobies totales	< 1.000 ufc/g	10.000	100.000
Levures	< 50 ufc /g	300	300.000
Moisissures	< 50 ufc /g	300	Pas de moisissures visuelles
Enterobacteriaceae	< 100 ufc /g	500	500
E.coli	<10 ufc/g	50	50
Staphylocoques à coagulase positive	< 300 ufc /g	3.000	3.000
Bacillus cereus	< 300 ufc /g	3.000	3.000
Salmonella	Non détecté dans 25g	Non détecté dans 25g	Non détecté dans 25g

7. Exempt de déclaration OGM	
Le fabricant garantit que ce produit ne contient pas d'ingrédients couverts par l'obligation de notification prévue par la directive (CE) 1830/2003	Oui
Si non, quel est l'ingrédient en cause ?	

8. Conditions de stockage, durée de conservation et numéro de lot :	
Conditions de stockage	scellé, sec, propre, sans odeur
Température de stockage	entre 18°C et 21°C
Humidité relative	maximum 60%
Durée de conservation	6 Mois
Lotnr	voir l'étiquette sur l'emballage

9. Déclaration de véracité et de confidentialité
<p>Le fournisseur déclare que le produit est conforme à la législation nationale et/ou européenne en vigueur concernant l'hygiène, la composition, les additifs, les contaminants, l'étiquetage et les matériaux de contact de ce produit. Le fournisseur est tenu de respecter la législation relative à la responsabilité et à la sécurité des produits. Les deux parties sont responsables et tenues de garder secrètes les informations mentionnées dans le présent cahier des charges. Ce secret s'applique déjà lorsque ces informations sont échangées avant l'approbation du présent cahier des charges. Les deux parties s'engagent à exiger le même niveau de secret d'un tiers dont elles dépendent pour la production. Cette exigence ne dégage aucune partie de sa responsabilité.</p>
<p>Ce document est un document non vérifié. Il convient de vérifier la validité de la dernière version de ce document. Les informations fournies sont basées sur les connaissances et l'expérience actuelles. L'utilisation de ce document se fait aux risques de l'utilisateur et ne le dispense pas de prendre des précautions et d'effectuer des contrôles lui-même. L'utilisateur doit s'assurer de la conformité avec les lois ou réglementations locales.</p>