

ROVACOS
Ringlaan 11A
8501 Heule
Belgique
Tel: +32 (0)2 460 40 65
Email: info@rovacos.be
TVA: BE 0432.900.706



FICHE TECHNIQUE

CHO/BL-C250-1-5323

Description : OVAL GRAND MARNIER/300
CHOCOLAT NOIR

Poids net : 0,36 kg/référence
0,0012 kg/pièce

Conditionnement : 300 pièce/boîte
18 boîtes/carton
3 boîtes/couche
5 couches/palette
15 boîtes/palette

Dimensions : 5 cm x 0 cm x 2 cm

Code barre : 5410999845844

Code 7D : 1845844

Code douanier : 18069039

Date de durabilité minimale et recommandation de stockage :

- 30 mois après la date de production
- Température de stockage: entre 15 et 18°C
- Stocker le produit dans un local propre, sec (humidité relative max. 65%), et sans odeur
- Ne pas exposer à la lumière

Pays d'origine : Croatie

Liste des ingrédients : sucre (44,5%); beurre de cacao (34%); masse de cacao (21%); émulsifiant : lécithine de tournesol; arôme naturel : vanille; colorants : E172.
Allergènes: voir ingrédients en MAJUSCULES.

ROVACOS
food decoration

ROVACOS

Ringlaan 11A

8501 Heule

Belgique

Tel: +32 (0)2 460 40 65

Email: info@rovacos.be

TVA: BE 0432.900.706

Matière sèche de cacao : 55%

Déclaration nutritionnelle :

Energie	544,8	Kcal/100g
	2268,3	kJ/100g
Graisses	34,8	g/100g
Dont acides gras saturés	21,4	g/100g
Glucides	47,4	g/100g
Dont sucres	43,8	g/100g
Protéines	6	g/100g
Sel	9	mg/100g

Critères microbiologiques :

Microbiologie	Valeurs
Germes anaérobies totaux [UFC/g]	< 5000
Levures [UFC/g]	<100
Moisissures [UFC/g]	<100
Salmonella	absent/25g
E.coli	<10
Enterobacteriaceae	<100

OGM : À notre connaissance et sur la base des déclarations de nos fournisseurs, nous déclarons par la présente que ce produit ne contient aucun ingrédient ni additif génétiquement modifié, conformément aux directives CE 1829/2003 et 1830/2003. Par conséquent, l'étiquetage du produit ne doit pas indiquer qu'il est d'origine génétiquement modifiée.

Traitement par rayonnement ionisant : À notre connaissance et sur la base des déclarations de nos fournisseurs, nous déclarons par la présente que ce produit et ses ingrédients n'ont pas été exposés à des rayonnements ionisants. Aucun étiquetage spécifique n'est requis, comme le stipule la directive CE 1999/2 et ses amendements.

ROVACOS
food decoration

ROVACOS

Ringlaan 11A

8501 Heule

Belgique

Tel: +32 (0)2 460 40 65

Email: info@rovacos.be

TVA: BE 0432.900.706

Allergènes :

Légende : + = Présence ; - = Absence

Allergènes	Recettes	Contaminations croisées
Liste INCO		
céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	-	-
crustacés et produits à base de crustacés	-	-
œufs et produits à base d'œufs	-	-
poissons et produits à base de poissons	-	-
arachides et produits à base d'arachides	-	-
soja et produits à base de soja	-	-
lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	-	+
fruits à coque	-	-
céleri et produits à base de céleri	-	-
moutarde et produits à base de moutarde	-	-
graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	-
anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total	-	-
lupin et produits à base de lupin	-	-
mollusques et produits à base de mollusques	-	-

ROVACOS
Ringlaan 11A
8501 Heule
Belgique
Tel: +32 (0)2 460 40 65
Email: info@rovacos.be
TVA: BE 0432.900.706

Légal :

Ces informations sont conformes au Règlement concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (Règlement (UE) n° 1169/2011) et sont en outre basées sur les informations les plus récentes de nos fournisseurs et sur les données de notre programme de contrôle interne.

Rovacos SRL est tenue au respect de la législation qui lui est applicable en matière de responsabilité du fait du produit défectueux et de la sécurité du produit.

Les deux parties sont tenues par la confidentialité de l'information mentionnée dans cette fiche de spécifications. Cette règle s'applique déjà lors de l'échange de cette information, préalablement à l'approbation de ces spécifications.

Les deux parties s'engagent à exiger le même niveau de confidentialité aux tiers qu'ils comptent impliquer pour le bon exercice de leurs activités.

Cette exigence ne décharge aucune des parties de sa responsabilité.