

Spécification du produit

Ensemble de cirque 4,6x5,1/4,2/3,4 cm



Information générale	
Numéro du article:	2069979
Description de l'article:	Ensemble de cirque 4,6x5,1/4,2/3,4 cm
Description légale:	Chocolat blanc décoré
numéro intrastat:	17049030
Code EAN: (Boite)	5404023998095
Divulgarion générale:	

Ingrédients			
	% dans la recette	Origine	Source
sucré	38,3	AT, BE, FR, DE, NL, PL, GB, AR, BR, CO, IN, MU, MZ, RE, ZM	beet/cane
beurre de cacao	36,0	CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE, NL, FR	cocoa bean
LAIT écrémé en poudre	18,6	EU	cow
matières grasses LAITIÈRES anhydres	6,5	EU	cow
émulsifiant - E322 (tournesol)	< 1	AR, UA	sunflower
arôme - arôme naturel de vanille	< 1	MG, PG	vanilla bean
poudre de cacao maigre	< 1	CI, GH, NG, CM	cocoa bean
colorant - E172	< 1	EU	non-artificial
colorant - E101	< 1	CN	fermentation
colorant - E120	< 1	EU	Dactylopius coccus
colorant - E132	< 1	US	synthetic

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 nutrionele (per 100g)	
Source Valeur nutrionele:	Basé sur la littérature
énergie (kcal)	607,0 kcal
énergie (kJ)	2525,0 kJ
matières grasses	43,2 g
acides gras saturés	26,7 g
glucides	47,7 g
sucres	47,6 g
protéines	6,5 g
sel	0,26 g

Paramètre physique			
Valeur AW	<0.55		
Humidité	Max. 1 %		

Paramètre chimique			
Paramètre	Valeur		Bias
matière sèche totale de caca	36,2 %		Min.
cacao sec dégraissé	0,0 %		Min
beurre de cacao	36,2 %		Min.
matière sèche de lait	24,6 %		+/- 1
	18,0 %		
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
Attention! Cet article est sensible à la condensation!	

Emballage						
pièce/Boite	90					
Boite/palette	512					
Couches/palette	1					
Boite/Couche	512					
Poids net (+/-)	0,284 KG					
Poids brut (+/-)	0,428 KG					
Emballage	Matériau	Utilisé comme	Poids (g)	Hauteur (mm)	Longeur (mm)	Largeur (mm)
			0	0,0	800,0	500,0
			0	0,0	800,0	500,0
VP-MOUS0001 92321 - Mousse 27,5x16,5 cm			2	2,0	275,0	185,0
VP-PAPIO001 92518 - Inleggers papier vol 18,5x27,5 cm			13	5,0	275,0	185,0
VP-PKLE0001 - Doos plat kort Leman 28,5x19,4x3,75 cm NOUVELL			52	35,0	280,0	190,0
Leman standaard vel/4			13	0,2	275,0	175,0

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