

Spécification du produit

Shavings Dark 2 kg



Information générale	
Numéro du article:	2100406
Description de l'article:	Shavings Dark 2 kg
Description légale:	Chocolat noir
numéro intrastat:	18063290
Code EAN: (Boite)	5410668900164
Code UPC (Boite)	887542005225
Divulgateur générale:	

Ingrédients			
	% dans la recette	Origine	Source
sucres	49,5		
masse de cacao	44,0		
beurre de cacao	6,0		
émulsifiant - E322 (tournesol)	< 1		
arôme - arôme naturel de vanille	< 1		

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	-
OEUF	-	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 nutritionnelle (per 100g)	
Source Valeur nutritionnelle:	Basé sur la littérature
énergie (kcal)	526,0 kcal
énergie (kJ)	2197,0 kJ
matières grasses	30,0 g
acides gras saturés	18,0 g
glucides	54,3 g
sucres	49,7 g
protéines	5,6 g
sel	0,01 g
fibres	7,3 g
acides gras mono-insaturés	10,5 g
acides gras polyinsaturés	1,3 g
acides gras trans	0,3 g
Eau	470,0 mg

Paramètre physique	
Valeur AW	<0.55
Humidité	Max. 1 %

Paramètre chimique		
<u>Paramètre</u>	<u>Valeur</u>	<u>Bias</u>
matière sèche totale de caca	49,6 %	Min.
cacao sec dégraissé	20,1 %	Min
beurre de cacao	%	Min.
matière sèche de lait	0,0 %	+/- 1
	%	
matière grasse lactique	0,0 %	+/- 0,5

Paramètre microbiologique			
	<u>Valeur max.</u>	<u>Unité</u>	<u>Methode</u>
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	Amer - goût typique du chocolat noir
Odeur	Sucré - odeur typique du chocolat noir
Structure	Croquant - fond dans la bouche

Shelflife et conditions de stockage	
Shelflife	24 Mois
Stockage	12-20°C sans fluctuations, sec (<65% HR), à l'abri du soleil et des odeurs étranges

Emballage						
Boîte/Euro palette 80x120cm	144					
Couches/Euro palette 80x120c	12					
Boîte/Couche	12					
Poids net (+/-)	2,000 KG					
Poids brut (+/-)	2,403 KG					
<u>Emballage</u>	<u>Matériau</u>	<u>Utilisé comme</u>	<u>Poids (g)</u>	<u>Hauteur (mm)</u>	<u>Longeur (mm)</u>	<u>Largeur (mm)</u>
Boîte outer blanche 4kg	Palette	Emballage secondaire	197	160,0	384,0	198,0
Palette 80x120 EURO		Emballage tertiaire	26800	150,0	1200,0	800,0
Sac plastique bleu 4kg		Emballage primaire	15	400,0	420,0	100,0
Feuille haut-bas transparente		Emballage tertiaire	5	0,0	1600,0	1400,0
Etiquette Smet 180x95 Horizont		Emballage tertiaire	2	0,0	180,0	95,0
Stretch film		Emballage tertiaire	1000	0,0	0,0	0,0
Ruban 48mm x 990m transparent		Emballage tertiaire	2	0,0	0,0	0,0

Information supplémentaires	
Halal	Certifié
Kosher	Certifié
Vegan	Non approprié
Végétarien	Approprié