

Description:

Préparation de noissete aromatisée a chocolat blanc

Ingrédients:

Sucre, gras et huiles végétales (colza, palme), NOISETTES (10%), lactosérum en poudre (LAIT), LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme (vanilline).
"Contient lait et/ou produits à base de lait (y compris le lactose), soja et produits à base de soja et fruits à coque et produits à base de ces fruits.

Étiquetage:

Nom et adresse du producteur et/ou Distributeur; Désignation de vente; Ingrédients ; Allergènes; Validité ("Consommer de préférence avant fin ..."); Conditions de stockage ; Mode d'emploi; Numéro du lot; Référence du produit; Poids net.

Caractéristiques

Organoleptiques

Couleur	Blanchâtre	Texture	Compacte
Saveur	Noisettes et lait		

Physico-chimiques

Brix	min:	max:
pH	min:	max:
Corps étrangers exogènes	Devrait tendre vers zéro	
Corps étrangers endogènes	<N.A.	

Critères Microbiologiques (Limites)

Microorganismes a 30 °C	< 7,5x10 ⁶	Ufc/g
Coliformes a 30 °C	< 10 ²	Ufc/g
Levures	< 250	Ufc/g
Moisissures	< 250	Ufc/g
Staphylococcus coagulase +	< 10	Ufc/g
Salmonella	Non détecté dans 25g	

OGM'S et irradiation

Ce produit ne contient pas d'ingrédients qui nécessitent d'étiquette en accord avec le règlement (CE) n.º 1829/2003 et le règlement (CE) n.º1830/2003 et à leurs modifications. Le produit ne fait pas recourt à l'irradiation dans son processus de production, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et à leurs modifications.

Conditions de conservation:

Conserver dans un endroit frais (16°C a 20°C), sec et en évitant la lumière solaire directe.

Instructions d'utilisation du produit:

Peut être utilisé pour fourrage et couverture. Appliquer la quantité suffisante pour obtenir l'effet désirable.
Pendant la durée de vie du produit, une séparation des phases pourra être constatée et, pour cette raison, nous recommandons de remuer le produit jusqu'à son homogénéisation.
Ce produit peut être consommé par le grand public, à l'exception des allergiques aux substances signalées (+) sur le tableau d'allergènes de ce document.

Type et matériaux d'emballage utilisés:

Seau de plastique de polypropylène
.Couvercle en polypropylène approprié

Conditionnement:

Poids net 5,00 kg 18 Mois

Validité:

Allergènes:

Anhydride sulfureux et sulfites	-
Arachides et produits à base d'arachides	-
Céleri et produits à base de céleri	-
Céréales contenant du gluten	-
Crustacés et produits à base de crustacés	-
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	+
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	+
Lupin et produits à base de lupin	-
Mollusques et produits à base de mollusques	-
Moutarde et produits à base de moutarde	-
Oeufs et produits à base d'oeufs	-
Poissons et produits à base de poissons	-
Soja et produits à base de soja	+

(+) Oui (-) Non

Decorgel a mis en place des procédures pour maintenir le maximum de sécurité des produits fabriqués. Cependant, il n'est pas possible d'exclure les risques de contamination à l'intérieur des locaux. Les allergènes suivants sont présents dans nos installations: Gluten, Soja, Oeufs, Lait, y compris le Lactose, Fruits à Coque et Anhydride Sulfureux et Sulfites.

Information Nutritionnelle (par 100g)

Énergie	2315 kJ / 554 kcal
Matières grasses	33 g
dont acides gras saturés	5,8 g
Glucides	61 g
dont sucres	61 g
Protéines	3,3 g
Sel	0,15 g

Calcul basé sur une formule du produit et informations fournies par les fournisseurs de matières premières. En raison de la nature de ce produit, la composition nutritionnelle peut varier et, par conséquent, ces données représentent uniquement de valeurs moyennes de référence.

Information logistique

Palette	Emballage primaire
Dimensions (L*P*H) 1200*1000*1200 mm	Dimensions (L*P*H) 227*227*180
Poids net 750 kg	
Poids brut estimé 798 kg	
Nº d'emballages base 25	
Nº d'emballages hauteur 5	

Le transport peut se faire à température ambiante, du moment qu'il soit à l'abri du soleil.

Observations:

Pour usage industriel et pour HORECA.
Des ajustements peuvent être effectués à l'échelle industrielle pour assurer les spécifications du produit.