

Spécification du produit

Bouteille brut 5,6x1,9 cm



Information générale	
Numéro du article:	2011119
Description de l'article:	Bouteille brut 5,6x1,9 cm
Description légale:	Chocolat noir décoré
numéro intrastat:	18063290
Code EAN: (Boite)	5404023988096
Divulgateur générale:	

Ingrédients			
	% dans la recette	Origine	Source
masse de cacao	41,9	CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE	cocoa bean
sucre	41,0	AT, BE, FR, DE, NL, PL, GB, AR, BR, CO, IN, MU, MZ, RE, ZM	Beet/cane
beurre de cacao	16,1	CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE	cocoa bean
émulsifiant - E322 (tournesol)	< 1	AR, FR, DE, UA	sunflower
arôme - arôme naturel de vanille	< 1	MG, PG	vanilla beans
colorant - E172	< 1	EU, BR, SouthAmerica	non-artificial

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	-
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 nutritive (per 100g)	
Source Valeur nutritive:	Basé sur la littérature
énergie (kcal)	571,0 kcal
énergie (kJ)	2378,0 kJ
matières grasses	39,1 g
acides gras saturés	23,5 g
glucides	45,6 g
sucres	41,2 g
protéines	5,3 g
sel	0,01 g
fibres	0,0 g
acides gras mono-insaturés	0,2 g
acides gras polyinsaturés	0,0 g

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	57,7 %	Min.
cacao sec dégraissé	19,3 %	Min
beurre de cacao	38,4 %	Min.
matière sèche de lait	0,0 %	+/- 1
	0,0 %	
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

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

Emballage							
pi''Ace/Boite	128						
Boite/palette	512						
Couches/palette	1						
Boite/Couche	512						
Poids net (+/-)	0,296 KG						
Poids brut (+/-)	0,428 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>	
			0	0,0	800,0	500,0	
			0	0,0	800,0	500,0	
VP-MOUS000I 9232I - Mousse 27,5x16,5 cm			2	2,0	275,0	185,0	
VP-PAPIO00I 92518 - Inleggers papier vol 18,5x27,5 cm			13	5,0	275,0	185,0	
VP-PKLE000I - 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	Non certifié
Kosher	Possible sur demande
RFA	Possible on demand
RSPO	Not certified
Fairtrade	Possible on demand
Bio	Not certified
Vegan	Approprié
Végétarien	Approprié