Fiche technique

1007664 - AL174KMD2P24

ChocDecor
BELGIAN DECORATED CHOCOLATE

Sucette ass. 16xCourge Penny & 8xVampire Viggo, lait coloré 25g, en présentoir Belfine
Chocolat au lait décoré et confiserie colorée

Date d'approbation 18/01/2024

Date d'empreinte 13/02/2024

Déclaration des ingrédients

Ingrédients: sucre, beurre de cacao, **LAIT** entier en poudre, masse de cacao, **LAIT** écrémé en poudre, émulsifiant: lécithines, arôme(s): arôme naturel de vanille, colorant(s): E160c, E120, E100.

Chocolat au lait (Ingrédients: sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, lait écrémé en poudre, masse de cacao, émulsifiant: lécithines, arôme(s): arôme naturel de vanille)
Chocolat au lait contient matière de cacao 32% au minimum, matière de lait 27% au minimum.
Cacao confisérie décoration (Ingrédients: sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, émulsifiant: lécithines, arôme(s): arôme naturel de vanille, colorant(s): Extrait de paprika (E160c))
Cacao confisérie décoration contient matière de cacao 28% au minimum, matière de lait 25% au minimum.
Chocolat noir (Ingrédients: masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithines, arôme(s): arôme naturel de vanille)
Chocolat noir contient matière de cacao 55% au minimum.
Chocolat au lait brun claire (Ingrédients: sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, lait écrémé en poudre, masse de cacao, émulsifiant: lécithines, arôme(s): arôme naturel de vanille)
Chocolat au lait brun claire contient matière de cacao 29% au minimum, matière de lait 26% au minimum.
Chocolat blanc (Ingrédients: sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, émulsifiant: lécithines, arôme(s): arôme naturel de vanille)
Chocolat blanc contient matière de cacao 28% au minimum, matière de lait 25% au minimum.
Cacao confisérie décoration (Ingrédients: sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, émulsifiant: lécithines, arôme(s): arôme naturel de vanille, colorant(s): Carmin (E120), Curcumine (E100))
Cacao confisérie décoration contient matière de cacao 28% au minimum, matière de lait 25% au minimum.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Énergie:	**2347 kJ** **563 kcal**
Matières Grasses:	**35 g**
dont saturés:	**22 g**
mono-insaturés:	**12 g**
poly-insaturés:	**1,7 g**
Glucides:	**52 g**
dont sucres:	**52 g**
Fibres alimentaires:	**1,0 g**
Protéines:	**8,1 g**
Sel:	**0,23 g**
Sodium:	**94,9 mg**

Information OGM

Sans OGM	Oui
Sans irradiation	Oui

Allergènes

01	Gluten	Non
02	Crustacés	Non
03	Œ	Non
04	Poisson	Non
05	Cacahuètes	Non
06	Soja	Non
07	Lait (incl. Lactose)	Oui
08	Noix	Non
09	Céleri	Non
10	Moutarde	Non
11	Sésame	Non
12	Sulfite (> 10mg/kg)	Non
13	Lupin	Non
14	Mollusques	Non

Informations diverses

Convient aux	Végétarien	Non
	Végétalien	Non
Durabilité		FTC CT

Conservation et stockage
Tenir de préférence au frais et au sec entre 12°C et 20°C. Exclusion d'odeurs persistantes. Humidité relative de max. 65 %.
Durée de conservation
457 jours à partir de la date de production.
Traçabilité
Code de lot:POxx-xxxxx
PO: Commande de production
xx-xxxxx: 7 chiffres

Données analytiques - microbiologiques

	n	c	m	M	Méthode de Ref.
Flore mésophile totale:	5	2	1000/g	5000/g	ISO4833
Levures:	5	2	10/g	50/g	ISO7954
Moisissures:	5	2	10/g	50/g	ISO7954
Entérobactérie:	5	2	10/g	100/g	ISO7402
Coliforme:	5	2	10/g	100/g	ISO4831
E. Coli:	5	0	0/g	0/g	ISO7251
Salmonelles:	15	0	0/25g	0/25g	ISO6579

Veuillez noter: client accepte automatiquement le contenu de la spécification 14 jours après réception.

FDA n°: 11373625642 | VAT n°: BE 0466.534.960 | RPR Dendermonde | IBAN: BE 21414213610103 | BIC: KREDBEBB | Sales terms: www.chocdecor.be
ChocDecor BV | Industriepark E17/3 | Spieveldstraat 29 | 9160 Lokeren | Belgium | T +32 9 340 51 00 | F +32 9 340 51 08 | info@chocdecor.be