

Spécification du produit

Vague blanc 5x7 cm



Information générale	
Numéro du article:	1034527
Description de l'article:	Vague blanc 5x7 cm
Description légale:	Chocolat blanc
numéro intrastat:	17049030
Code EAN: (Boîte)	5401029345274
Divulgateur générale:	

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	-
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	-

Paramètre physique	
Valeur AW	<0.55
Humidité	Max. 1 %

Paramètre microbiologique			
	Valeur max.	Unité	Méthode
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

Contrôle physique	
Détection métal	Fe:2mm;non-Fe:2,5mm;SS: 3mm

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 étrangères

Emballage						
pièce/Boîte	40					
Poids net (+/-)	0,080 KG					
Poids brut (+/-)	0,280 KG					
Emballage	Matériau	Utilisé comme	Poids (g)	Hauteur (mm)	Longueur (mm)	Largeur (mm)

Information supplémentaires	
Halal	Non certifié
RFA	Possible on demand
RSPO	Possible on demand
Fairtrade	Possible on demand
Bio	Not certified