

## Spécification du produit

### Fleurs 2D 2 cm



| Information générale      |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| Numéro du article:        | 1034374               |
| Description de l'article: | Fleurs 2D 2 cm        |
| Description légale:       | Chocolat blanc décoré |
| numéro intrastat:         | 17049030              |
| Code EAN: (Boite)         | 5401029343744         |
| Divulgence générale:      |                       |

| Ingrédients                      |                   |                                                            |                             |
|----------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|                                  | % dans la recette | Origine                                                    | Source                      |
| sucré                            | 43,9              | AT, BE, FR, DE, NL, PL, GB, AR, BR, CO, IN, MU, MZ, RE, ZM | beet/cane                   |
| beurre de cacao                  | 29,7              | CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE                                 | cocoa bean                  |
| LAIT entier en poudre            | 24,8              | 27countriesofEU, UK                                        | cow                         |
| émulsifiant - E322 (tournesol)   | < 1               | AR, UA, FR, DE                                             | sunflower                   |
| extrait - paprika                | < 1               | IN, ES                                                     | paprika                     |
| colorant - E120                  | < 1               | PE                                                         | Dactylopius coccus Costa    |
| arôme - arôme naturel de vanille | < 1               | MG, PG                                                     | vanilla bean, vanilla beans |
| masse de cacao                   | < 1               | CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE                                 | cocoa bean                  |
| colorant - E100                  | < 1               | IN                                                         | Curcuma longa               |

| 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 nutritive (per 100g) |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| Source Valeur nutritive:    | Basé sur la littérature |
| énergie (kcal)              | 577,0 kcal              |
| énergie (kJ)                | 2405,0 kJ               |
| matières grasses            | 37,0 g                  |
| acides gras saturés         | 22,2 g                  |
| glucides                    | 54,2 g                  |
| sucres                      | 52,7 g                  |
| protéines                   | 6,3 g                   |
| sel                         | 0,28 g                  |

| Paramètre physique |          |
|--------------------|----------|
| Valeur AW          | <0.55    |
| Humidité           | Max. 1 % |

| Paramètre chimique           |         |         |
|------------------------------|---------|---------|
| Paramètre                    | Valeur  | Bias    |
| matière sèche totale de caca | 30,26 % | Min.    |
| cacao sec dégraissé          | 0,04 %  | Min     |
| beurre de cacao              | 30,22 % | Min.    |
| matière sèche de lait        | 24,45 % | +/- 1   |
|                              | 17,86 % |         |
| matière grasse lactique      | 6,59 %  | +/- 0,5 |

| Paramètre microbiologique |             |       |                       |
|---------------------------|-------------|-------|-----------------------|
|                           | Valeur max. | Unité | Methode               |
| 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          |

| 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        |          |               |           |              |              |              |
|------------------|----------|---------------|-----------|--------------|--------------|--------------|
| pièce/Boîte      |          | 160           |           |              |              |              |
| Poids net (+/-)  |          | 0,312 KG      |           |              |              |              |
| Poids brut (+/-) |          | 0,453 KG      |           |              |              |              |
| Emballage        | Matériau | Utilisé comme | Poids (g) | Hauteur (mm) | Longeur (mm) | Largeur (mm) |

| Information supplémentaires |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| Halal                       | Certifié           |
| RFA                         | Possible on demand |
| RSPO                        | Not certified      |
| Fairtrade                   | Possible on demand |
| Bio                         | Not certified      |
| Vegan                       | Non approprié      |
| Végétarien                  | Non approprié      |