

Spécification du produit

Papillon 3,8x3,1 cm



Information générale	
Numéro du article:	1001965
Description de l'article:	Papillon 3,8x3,1 cm
Description légale:	Chocolat blanc décoré
numéro intrastat:	17049030
Code EAN: (Boîte)	5404023956477
Divulgateur générale:	

Ingrédients			
	% dans la recette	Origine	Source
sucre	38,2	AT, BE, FR, DE, NL, PL, GB, AR, BR, CO, IN, MU, MZ, RE, ZM	beet/cane
beurre de cacao	35,9	CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE	cocoa bean
LAIT écrémé en poudre	18,6	EU	cow
matières grasses LAITIÈRES anhydres	6,5	EU	cow
émulsifiant - E322 (tournesol)	< 1	AR, UA	sunflower
graisse végétale: palm (SG)	< 1	MY, ID, PG	palm
arôme - arôme naturel de vanille	< 1	MG, PG	vanilla bean
colorant - E120	< 1	EU	Dactylopius coccus

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	-
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	-

Valeur nutritive (per 100g)	
Source Valeur nutritive:	Basé sur la littérature
énergie (kcal)	607,0 kcal
énergie (kJ)	2528,0 kJ
matières grasses	43,3 g
acides gras saturés	26,8 g
glucides	47,7 g
sucres	47,5 g
protéines	6,5 g
sel	0,26 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	36,2 %	Min.
cacao sec dégraissé	0,0 %	Min
beurre de cacao	36,2 %	Min.
matière sèche de lait	24,6 %	+/- 1
	18,0 %	
matière grasse lactique	6,6 %	+/- 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	Sucré - goût typique du chocolat blanc
Odeur	Sucré - odeur typique du chocolat blanc
Structure	Croquant - fond dans la bouche

Controle 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 étranges

Emballage						
pièce/Boite	120					
Poids net (+/-)	0,202 KG					
Poids brut (+/-)	1,316 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>
VP-ZAKK0003 92267 - zak blauw			20	0,0	590,0	500,0
350+(2x120)x500x30my						
92524 - Transfervellen blanco 60x40 cm 150my			33	0,1	350,0	130,0

Information supplémentaires	
Halal	Non certifié
Kosher	Non certifié
RFA	Possible on demand
RSPO	Possible on demand
Fairtrade	Possible on demand
Bio	Not certified
Vegan	Non approprié
Végétarien	Non approprié