

Spécification du produit

Brown amber clash dark 4 cm



Information générale	
Numéro du article:	1034766
Description de l'article:	Brown amber clash dark 4 cm
Description légale:	Chocolat noir décoré
numéro intrastat:	18063290
Code EAN: (Boite)	5401029347667
Divulgateion générale:	

Ingrédients			
	% dans la recette	Origine	Source
masse de cacao	45,3	CI, GH, CM, TG, NG	cocoa bean
sucre	42,2	FR, BE	mainly beet
beurre de cacao	10,8	CI, GH, CM, TG, NG, VN, ID, PE, VE	cocoa bean
émulsifiant - E322 (tournesol)	< 1	AR, RU	sunflower
colorant - E172	< 1	DE	mineral
arôme - arôme naturel de vanille	< 1	MG	vanilla bean

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 nutrionele (per 100g)	
Source Valeur nutrionele:	Basé sur la littérature
énergie (kcal)	538,0 kcal
énergie (kj)	2241,0 kj
matières grasses	34,7 g
acides gras saturés	21,4 g
glucides	46,4 g
sucres	43,5 g
protéines	5,6 g
sel	0,01 g

Paramètre physique	
Valeur AW	<0.55
Humidité	Max. 1 %

Paramètre chimique		
Paramètre	Valeur	Bias
matière sèche totale de caca	55,0 %	Min.
cacao sec dégraissé	20,5 %	Min.
beurre de cacao	34,5 %	Min.
matière sèche de lait	0,0 %	+/- 1
	0,0 %	
matière grasse lactique	0,0 %	+/- 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	Amer - goût typique du chocolat noir	
Odeur	Sucré - odeur typique du chocolat noir	
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		100				
Boite/palette		416				
Couches/palette		1				
Boite/Couche		416				
Poids net (+/-)		0,140 KG				
Poids brut (+/-)		0,300 KG				
Emballage	Matériau	Utilisé comme	Poids (g)	Hauteur (mm)	Longeur (mm)	Largeur (mm)

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