

Spécification du produit

Marguerite 3 cm



Information générale	
Numéro du article:	1061053
Description de l'article:	Marguerite 3 cm
Description légale:	Fantaisie de cacao
numéro intrastat:	17049030
Code EAN: (Boite)	5401029610532
Divulgateur 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	sunflower
extrait - paprika	< 1	IN, ES	paprika
colorant - E101	< 1	CN	fermentation
arôme - arôme naturel de vanille	< 1	MG, PG	vanilla bean
colorant - E120	< 1	EU	Dactylopius coccus
colorant - E133	< 1	US	synthetic
colorant - E100	< 1	IN	Curcuma longa

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	-
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)	576,0 kcal
énergie (kJ)	2400,0 kJ
matières grasses	37,0 g
acides gras saturés	22,3 g
glucides	54,1 g
sucres	52,6 g
protéines	6,3 g
sel	0,23 g

Paramètre physique			
Valeur AW	<0.55		
Humidité	Max. 1 %		

Paramètre chimique			
Paramètre	Valeur		Bias
matière sèche totale de caca	30,2 %		Min.
cacao sec dégraissé	0,0 %		Min
beurre de cacao	30,2 %		Min.
matière sèche de lait	24,5 %		+/- 1
	17,9 %		
matière grasse lactique	6,6 %		+/- 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 - en raison de la présence de colorants, le goût peut différer de celui du chocolat bl
Odeur	Sucré - en raison de la présence de colorants, l'odeur peut différer de celui du chocolat bl
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/Boîte	96
Poids net (+/-)	0,130 KG
Poids brut (+/-)	0,326 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