

Chocolaterie Baplu sprl

coquilles 15 cm/schelpen 15 cm

chocolat blanc/wit chocolade

conditionnement 1.480 kg/16 pces

Date limite d'utilisation optimale: 10 mois après date de production

ingrédients: sucre; beurre de cacao; poudre de lait entier; émulsifiant: lécithine de soja; arôme naturel de vanille

ingredienten: suiker; cacaoboter;volle melkpoeder; emulgator: sojalecithine; natuurlijk vanille aroma

Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	570 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	54,6 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	36,1 g	FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g
ACIDES GRAS SATURÉS	21,8 g	PROTÉINES TOTALES	6,0 g
GLUCIDES DISPONIBLES	55,0 g	SEL	0,21 g

AR = apports de référence

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSISURES	max 50/g
ENTERIOBACTERIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLE	absence/25g

Allergènes: (présent/apte)

PROTEINES DE LAIT

LACTOSE

PROTEINES DE SOJA

HUILE DE SOJA

CACAO

VANILLINE

CAFEINE

SACCHAROSE

FRUCTOSE

CONVIENT AU VEGETARIENS

Conditions de stockage:

Entreposer dans un local propre, sec, et sans odeur

Température de stockage: 12-20° C

Document rédigé le 07/02/2019

Document rédigé par Stéphane Deconninck