

Fiche technique



ASSORTIMENT	Pâques		
ART. NOMBRE	Couveuse - chocolat foncé décoré 110g		
4023	4x110g		

ARTICLA NO. CLIENT	4023	EAN CODE CU	0
ARTIKEL NR. KLANT	0	EAN CODE TU	0
poids/pièce gr	110	poids/boîte kg	0,440

DESCRIPTION DU PRODUIT/ CARACTÉRISTIQUES DE LA COMPOSITION

- *Couveuse - chocolat foncé décoré 110g*
- *Figurine creuse en chocolat foncé décoré*
- *4 figurines de 110g -12cm*

- *Chocolat : cacao : 54% minimum*

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Ingrédients : *pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA (E322), arôme naturel de vanille, poudre de LAIT entier, poudre de lactosérum (LAIT), lactose (LAIT)*

info allergènes : contient : *lait, lactose, soja*
les allergènes présents *soja, lait, y compris lactose*
dans la production :

INDICATIONS SUR L'EMBALLAGE

- avec des édulcorants N/A
- une utilisation excessive peut avoir un effet laxatif N/A
- les colorants () peuvent avoir un effet négatif sur l'activité ou l'attention des enfants N/A

AUTRES CARACTÉRISTIQUES

- ne contient pas d'ingrédients d'origine OGM x
- ne contient pas d'ingrédients soumis à des radiations ionisées x
- sans sucre N/A
- sans sucres ajoutés N/A
- avec des édulcorants N/A
- AUTRE N/A

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	APRÈS LA PRODUCTION		FIN DE LA DURÉE DE		Opm.
Levures osomophiles	300	cfu/gr	300	cfu/gr	
moisissures xérophiles	100	cfu/gr	<i>pas de moisissure visible</i>		
E.coli	<50	cfu/gr	<50	cfu/gr	
Salmonella spp.	ABSENT	25 gr	ABSENT	25 gr	

VALEURS NUTRITIONNELLES

BASÉ SUR LES VALEURS NUTRITIONNELLES DES MATIÈRES PREMIÈRES (SPÉCIFICATION ET CALCUL DU FOURNISSEUR)

kJ/kcal	2326	545	kJ/kcal/100g	matières grasses	35,1	g/100 g
protéines	5,9		q/100 q	*acides gras saturés	21,2	g/100 g
glucides	52,9		q/100 q	Na	0,065	g/100 g
* Sucre	51,9		q/100 q	sel	0,16	g/100 g

LOGISTIQUE

DLC max après production	12	mois	DLC min à la livraison	6	mois
TEMPÉRATURE DE STOCKAGE RECOMMANDÉE	max. 20 C°				
LOTCODE	présent sur l'étiquette/l'emballage				
VENDU PAR	POIDS				
	PIECES	X			