



ChocDecor
BELGIAN DECORATED CHOCOLATE

Sucette Chauve-souris Victor avec courge, lait coloré, en présentoir Belfine

Date d'approbation 16/03/2023

Date d'empreinte 14/02/2024

Déclaration des ingrédients

Ingrédients: sucre, beurre de cacao, **LAIT** entier en poudre, **LAIT** écrémé en poudre, masse de cacao, émulsifiant: lécithines, arôme(s): arôme naturel de vanille, colorant(s): E162, E160c.

Chocolat au lait (Ingrédients: sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, lait écrémé en poudre, masse de cacao, émulsifiant: lécithines, arôme(s): arôme naturel de vanille)

Chocolat au lait contient matière de cacao 32% au minimum, matière de lait 27% au minimum.

Cacao confiserie décoration (Ingrédients: sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, émulsifiant: lécithines, arôme(s): arôme naturel de vanille, colorant(s): Extrait de paprika (E160c))

Cacao confiserie décoration contient matière de cacao 28% au minimum, matière de lait 25% au minimum.

Cacao confiserie décoration (Ingrédients: sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, émulsifiant: lécithines, arôme(s): arôme naturel de vanille, colorant(s): Rouge de betterave (E162))

Cacao confiserie décoration contient matière de cacao 28% au minimum, matière de lait 25% au minimum.

Chocolat noir (Ingrédients: masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithines, arôme(s): arôme naturel de vanille)

Chocolat noir contient matière de cacao 55% au minimum.

Chocolat blanc (Ingrédients: sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, émulsifiant: lécithines, arôme(s): arôme naturel de vanille)

Chocolat blanc contient matière de cacao 28% au minimum, matière de lait 25% au minimum.

Allergènes

| | | |
|----|----------------------|-----|
| 01 | Gluten | Non |
| 02 | Crustacés | Non |
| 03 | Œ | Non |
| 04 | Poisson | Non |
| 05 | Cacahuètes | Non |
| 06 | Soja | Non |
| 07 | Lait (incl. Lactose) | Oui |
| 08 | Noix | Non |
| 09 | Céleri | Non |
| 10 | Moutarde | Non |
| 11 | Sésame | Non |
| 12 | Sulfite (> 10mg/kg) | Non |
| 13 | Lupin | Non |
| 14 | Mollusques | Non |

Informations diverses

| | | |
|--------------|------------|-----|
| Convient aux | Végétarien | Oui |
| | Végétalien | Non |

Durabilité FTC CT

Conservation et stockage

Tenir de préférence au frais et au sec entre 12°C et 20°C. Exclusion d'odeurs persistantes. Humidité relative de max. 65 %.

Durée de conservation

457 jours à partir de la date de production.

Traçabilité

Code de lot: POxx-xxxxx

PO: Commande de production

xx-xxxxx: 7 chiffres

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| Énergie: | 2348 kJ |
| | 563 kcal |
| Matières Grasses: | 35 g |
| dont saturés: | 22 g |
| mono-insaturés: | 12 g |
| poly-insaturés: | 1,7 g |
| Glucides: | 52 g |
| dont sucres: | 52 g |
| Fibres alimentaires: | 1,0 g |
| Protéines: | 8,1 g |
| Sel: | 0,23 g |
| Sodium: | 95,4 mg |

Information OGM

| | |
|------------------|-----|
| Sans OGM | Oui |
| Sans irradiation | Oui |

Données analytiques - microbiologiques

| | <u>n</u> | <u>c</u> | <u>m</u> | <u>M</u> | <u>Méthode de Ref.</u> |
|-------------------------|----------|----------|----------|----------|------------------------|
| Flore mésophile totale: | 5 | 2 | 1000/g | 5000/g | ISO4833 |
| Levures: | 5 | 2 | 10/g | 50/g | ISO7954 |
| Moisissures: | 5 | 2 | 10/g | 50/g | ISO7954 |
| Entérobactérie: | 5 | 2 | 10/g | 100/g | ISO7402 |
| Coliforme: | 5 | 2 | 10/g | 100/g | ISO4831 |
| E. Coli: | 5 | 0 | 0/g | 0/g | ISO7251 |
| Salmonelles: | 15 | 0 | 0/25g | 0/25g | ISO6579 |

Veuillez noter: client accepte automatiquement le contenu de la spécification 14 jours après réception.

Share the Happiness