



Saint Nicolas avec bâton, lait coloré, vrac
Chocolat au lait décoré et confiserie colorée

Date d'approbation

1/03/2024

Date d'empreinte

6/03/2026

Déclaration des ingrédients

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

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.

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.

Cacao confiserie décoration (Ingrédients: sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, émulsifiant: lécithines, arôme(s): arôme naturel de vanille, aliment(s) colorant(s): patate douce, carotte)

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.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Énergie:	2341 kJ
	561 kcal
Matières Grasses:	35 g
dont saturés:	22 g
mono-insaturés:	12 g
poly-insaturés:	1,7 g
Glucides:	52 g
dont sucres:	51 g
Fibres alimentaires:	1,1 g
Protéines:	8,2 g
Sel:	0,23 g
Sodium:	94,7 mg

Information OGM

Sans OGM	Oui
Sans irradiation	Oui

Allergènes

01	Gluten	Non
02	Crustacés	Non
03	Oeufs	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

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

570 jours à partir de la date de production.

Traçabilité

Code de lot: POxx-xxxxx

PO: Commande de production

xx-xxxxx: 7 chiffres

Données analytiques - microbiologiques

	<u>m</u>	<u>M</u>
Flore mésophile totale:	1000/g	5000/g
Levures:	10/g	50/g
Moisissures:	10/g	50/g
Entérobactérie:	10/g	100/g
Coliforme:	10/g	100/g
E. Coli:	0/g	0/g
Salmonelles:	0/25g	0/25g

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

Share the Happiness     