



**ChocDecor**  
BELGIAN DECORATED CHOCOLATE

Sucette Ourson Raphaël, lait coloré 25g, en présentoir Belfine

Chocolat au lait décoré et confiserie colorée

Date d'approbation

23/01/2024

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): E120, E100.

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.

Chocolat au lait brun claire (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 brun claire contient matière de cacao 29% au minimum, matière de lait 26% au minimum.

Cacao confiserie décoration (Ingrédients: sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, émulsifiant: lécithines, arôme(s): arôme naturel de vanille, colorant(s): Carmin (E120), Curcumine (E100))

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.

### 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	Non
	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

<b>Énergie:</b>	<b>2344 kJ</b>
	<b>562 kcal</b>
<b>Matières Grasses:</b>	<b>35 g</b>
dont saturés:	<b>22 g</b>
mono-insaturés:	<b>12 g</b>
poly-insaturés:	<b>1,7 g</b>
<b>Glucides:</b>	<b>52 g</b>
dont sucres:	<b>52 g</b>
<b>Fibres alimentaires:</b>	<b>1,0 g</b>
<b>Protéines:</b>	<b>8,2 g</b>
<b>Sel:</b>	<b>0,24 g</b>
<b>Sodium:</b>	<b>96,9 mg</b>

### 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