
	FICHE TECHNIQUE		Référence :
	Bitecone - mini cônes fourrés au chocolat au lait		001
	Créée le : 02/02/24	Màj le : 02/02/2024	Page: 1/2

<b>Identification:</b>		
Code Référence :	001	
Dénomination de vente :	<i>Bitecone mini cônes fourrés au chocolat au lait</i>	
Type produit :	Snack	
Marque :	Bitecone	
Codification EAN 13 :	3770025188034	
Gencod carton	3770025188102	


<b>Composition :</b>	
Ingrédients : Mini cônes fourrés au chocolat au lait (cacao 31% minimum) Sucre, farine de blé, beurre de cacao, poudre de lait entier, pâte de cacao, poudre de lait écrémé, émulsifiant (lécithine de soja, lécithine du tournesol), fibre d'avoine, sel, caramel naturel, arôme naturel de vanille. Peut contenir des traces de fruits à coque.	
<b>OGM :</b>	Garantie sans OGM
<b>ALLERGENE :</b>	<i>lait, soja, avoine, blé</i>

<b>Caractéristiques du produit fini :</b>	
<b><u>Brix:</u></b>	<b><u>pH :</u></b>
<b><u>couleur:</u></b>	<b><u>limpidité</u></b>

<b>Matière première :</b>	
<b><u>Type:</u></b>	<b><u>origine:</u></b>

<b>Conservation :</b>	
<b><u>Type :</u></b>	<b><u>Stockage:</u> A température ambiante      <u>Préconisations :</u>      <i>A conserver au sec et à l'abri de l'humidité</i></b>

<b>DDM :</b>	
<b><u>Durée :</u></b>	18 mois
<b><u>Format:</u></b>	mm/aaaa LOT : (numéro de production) + E j=jour, m=mois, a=année
A consommer de préférence avant la date indiquée sur le sachet	

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		Référence :
	Bitecone - mini cônes fourrés au chocolat au lait		001
	Créée le : 02/02/24	Màj le : 02/02/2024	Page: 2/2

Conditionnement :		
Caractéristiques	Valeur	Spécifications (taille en mm)
Poids net	100g	
Poids brut	105g	
Sachet	5g	185 × 125 × 70
Matériaux sachet		MOPP + PE + VMPET
Carton		300×200×150
Quantité par colis	15	
Poids brut par colis	1500g	
Poids net par colis	1575g	
Nombre de colis par couche	16	
Nombre de couches	12	
Nombre de colis par palette	192	
Nombre de produit par palette	2880	
Poids brut de la palette	330Kg	
Dimension et type de palette	EUR	1200×800×2090 maxi

Caractéristiques microbiologiques : Analyses réalisées par un laboratoire extérieur trois fois par an			
Germes recherchés	Unité	Critère	Méthode
Salmonelle	UFC/25g		IRIS - BKR 23/07 - 10/11
Levures	UFC/g	40	Incorporation en gélose
Moissures	UFC/g	40	Incorporation en gélose
Entérobactéries	UFC/g	10	NF V08-054
Microorganismes aérobies	UFC/g	10000	XP V08-034

Déclaration nutritionnelle : Calculs réalisés à partir de la table de composition nutritionnelle Ciqual 2016	
Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g
Energie	457kcal / (1912kJ)
Protéines	7g
Glucides	65g
dont sucres	42g
Matières grasses	18g
dont acides gras saturés	10g
Sel	1g