



ChocDecor
BELGIAN DECORATED CHOCOLATE

Sucette Lapin Binky, lait, en présentoir Belfine
Chocolat au lait décoré

Date d'approbation

29/03/2024

Date d'empreinte

27/06/2024

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.

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 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	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-xxxx: 7 chiffres

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Énergie:	2342 kJ
	562 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:	8,3 g
Sel:	0,24 g
Sodium:	97,3 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