

Fiche technique



ASSORTIMENT	Pâques		
ART. NOMBRE	Oeuf - chocolat au lait décoré 1300 g		
2907	1x1300g		

ARTICLA NO. CLIENT	2907	EAN CODE CU	541071102907
ARTIKEL NR. KLANT	0	EAN CODE TU	541071107092
poids/pièce gr	1300	poids/boîte kg	1,300

DESCRIPTION DU PRODUIT/ CARACTÉRISTIQUES DE LA COMPOSITION

- **Oeuf - chocolat au lait décoré 1300 g**
- **Figurine creuse en chocolat au lait décoré**
- **1 figurine de 1300 gr - 36 cm**
- **Chocolat de couverture au lait : cacao : 30% minimum**

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Ingrédients : **Chocolat de couverture au lait : sucre, poudre de LAIT entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA (E322), arôme naturel de vanille ; Décoration : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA (E322), arôme naturel de vanille, poudre de LAIT entier, poudre de lactosérum (LAIT), lactose (LAIT)**

info allergènes : contient : **lait, lactose, soja**
les allergènes présents **soja, lait, y compris lactose**
dans la production :

INDICATIONS SUR L'EMBALLAGE

- avec des édulcorants **N/A**
- une utilisation excessive peut avoir un effet laxatif **N/A**
- les colorants () peuvent avoir un effet négatif sur l'activité ou l'attention des enfants **N/A**

AUTRES CARACTÉRISTIQUES

- ne contient pas d'ingrédients d'origine OGM **x**
- ne contient pas d'ingrédients soumis à des radiations ionisées **x**
- sans sucre **N/A**
- sans sucres ajoutés **N/A**
- avec des édulcorants **N/A**
- AUTRE **N/A**

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	APRÈS LA PRODUCTION		FIN DE LA DURÉE DE		Opm.
Levures osomophiles	300	cfu/gr	300	cfu/gr	
moisissures xérophiles	100	cfu/gr	pas de moisissure visible		
E.coli	<50	cfu/gr	<50	cfu/gr	
Salmonella spp.	ABSENT	25 gr	ABSENT	25 gr	

VALEURS NUTRITIONNELLES

BASÉ SUR LES VALEURS NUTRITIONNELLES DES MATIÈRES PREMIÈRES (SPÉCIFICATION ET CALCUL DU FOURNISSEUR)

kJ/kcal	2326	545	kJ/kcal/100g	matières grasses	35,1 g/100 g
protéines	5,9		q/100 q	*acides gras saturés	21,2 g/100 g
glucides	52,9		q/100 q	Na	0,065 g/100 g
* Sucre	51,9		q/100 q	sel	0,16 g/100 g

LOGISTIQUE

DLC max après production	12 mois		DLC min à la livraison	6 mois
TEMPÉRATURE DE STOCKAGE RECOMMANDÉE	max. 20		C°	
LOTCODE	présent sur l'étiquette/l'emballage			
VENDU PAR	POIDS			
	PIECES	X		