



Saint Nicolas 'Bolle Klaas', lait coloré, vrac  
Chocolat au lait décoré et confiserie colorée  
Date d'approbation

Date d'empreinte

13/02/2024

### 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.

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 |

#### 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>96,1 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     