

Fiche technique



ASSORTIMENT	Pâques		
ART. NOMBRE	Oeufs - chocolat foncé 18g		
2001	52x18g		

ARTICLA NO. CLIENT	2001	EAN CODE CU	541071102001
ARTIKEL NR. KLANT	0	EAN CODE TU	541071101002
poids/pièce gr	18	poids/boîte kg	0,936

DESCRIPTION DU PRODUIT/ CARACTÉRISTIQUES DE LA COMPOSITION

- **Oeufs - chocolat foncé 18g**
- **Figurine(s) creuse(s) en chocolat foncé(s)**
- **52 figurines de 18g - 6cm**
- **Chocolat de couverture : cacao : 54% minimum**

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Ingrédients : **Chocolat de couverture : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA (E322), arôme naturel de vanille**

info allergènes : contient : **soja (peut contenir : lait)**
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	2296	549	kJ/kcal/100g		matières grasses 36,1 g/100 g
protéines	5,1		q/100 q		*acides gras saturés 21,6 g/100 g
glucides	46,2		q/100 q		Na 0,004 g/100 g
* Sucre	43,5		q/100 q		sel 0,01 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			