ASSORTIMENT	Pâques		
ART. NOMBRE	Oeufs - chocolat au lait 18 g		
2002	52x18g		

ARTICLA NO. CLIENT	2002	EAN CODE CU	541071102002
ARTIKEL NR. KLANT	0	EAN CODE TU	541071102002
poids/pièce gr	18	poids/boîte kg	0,936

DESCRIPTION DU PRODUIT / CARACTÉRISTIQUES DE LA COMPOSITION

- Oeufs - chocolat au lait 18 g
- Figurine(s) creuse(s) en chocolat au lait
- 52 figurines de 18g - 6cm

- 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**

info allergènes : contient : **Lait, 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	2298	549	kJ/kcal/100g matières grasses		33,5 g/100 g
protéines	7,3		q/100 q *acides gras saturés		20,2 g/100 g
glucides	53,0		q/100 q Na		0,090 g/100 g
* Sucre	52,0		q/100 q sel		0,21 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	