

ASSORTIMENT	Pâques		
ART. NOMBRE	Figurines Lièvres - Chocolat foncé 50g		
1313	32x50g		

ARTICLA NO. CLIENT	1313	EAN CODE CU	541071101313
ARTIKEL NR. KLANT	0	EAN CODE TU	541071101313
poids/pièce gr	50	poids/boîte kg	1,600

DESCRIPTION DU PRODUIT/ CARACTÉRISTIQUES DE LA COMPOSITION

- **Figurines Lièvres - Chocolat foncé 50g**
- **Figurine(s) creuse(s) en chocolat foncé(s)**
- **32 figurines de 50g - 14cm**

- **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)

	2296	549	kJ/kcal/100g		
kJ/kcal			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	