

ASSORTIMENT	Pâques		
ART. NOMBRE	Couveuse - chocolat au lait décoré 110g		
9071	4x110g		

ARTICLA NO. CLIENT	9071	EAN CODE CU	0
ARTIKEL NR. KLANT	0	EAN CODE TU	0
poids/pièce gr	110	poids/boîte kg	0,440

DESCRIPTION DU PRODUIT/ CARACTÉRISTIQUES DE LA COMPOSITION

- Couveuse - chocolat au lait décoré 110g
- Figurine creuse en chocolat au lait décoré
- 4 figurines de 110g - 12cm

- 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)

	2326	545	kJ/kcal/100g matières grasses		35,1 g/100 g
kJ/kcal					
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°	présent sur l'étiquette/l'emballage	
LOTCODE			
VENDU PAR	POIDS PIECES	X	