



Couple Pâques Fred&Ginger, lait coloré, vrac
Chocolat au lait décoré et confiserie colorée
Date d'empreinte

Sans OGM

27/09/2024

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

.	
0	

Allergènes

Énergie:	kJ
	kcal
dont saturés:	g
mono-insaturés:	g
poly-insaturés:	g
Glucides:	g
dont sucres:	g
Fibres alimentaires:	g
Protéines:	g
Sodium:	g
Cholestérol:	g
Sel:	mg

Données analytiques - microbiologiques

Sans irradiation	Oui
Flore mésophile totale:	Oui

Informations diverses

01	Gluten	Non
02	Crustacés	Non
03	Œ	Non
04	Poisson	Non
05	Cacahuètes	Non
06	Soja	Non
07	Lait (incl. Lactose)	Non
08	Noix	Non
09	Céleri	Non
10	Moutarde	Non
11	Sésame	Non
12	Sulfite (> 10mg/kg)	Non
13	Lupin	Non
14	Mollusques	Non

Information OGM

Conservation et stockage

Végétarien

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
jours à partir de la date de production.

456 Traçabilité

Code de lot: POxx-xxxx

PO: Commande de production

xx-xxxx: 7 chiffres

Durabilité

Convient aux

	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>	
Levures:	5	2	1000/g	5000/g	ISO4833
Moisissures:	5	2	10/g	50/g	ISO7954
Entérobactérie:	5	2	10/g	50/g	ISO7954
Coliforme:	5	2	10/g	100/g	ISO7402
Salmonelles:	5	2	10/g	100/g	ISO4831
E. Coli:	5	0	0/g	0/g	ISO7251
Fiche technique	15	0	0/25g	0/25g	ISO6579

Veuillez noter: client accepte automatiquement le contenu de la spécification 14 jours après réception.

Share the Happiness     