

Fiche technique



ASSORTIMENT	Fin d'année		
ART.NOMBRE	St. nicolas - chocolat blanc		
96011	40x30g		
ARTICLE NO. CLIENT	96011	EAN CODE CU	0
ARTICLE NO. CLIENT	0	EAN CODE TU	5410711096110
poids/pièce gr	30	poids/boîte kg	1,200
DESCRIPTION DU PRODUIT/ CARACTÉRISTIQUES DE LA COMPOSITION			

- St. nicolas - chocolat blanc
- Figurine(s) creuse(s) en chocolat blanc
- 40 figurines de st.nicolas de 30 gr - 10 cm

➤ /

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Ingrédients : **Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, poudre de lactosérum (LAIT), lactose (LAIT), 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 CONSERVATION		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

BASE SUR LES VALEURS NUTRITIONNELLES DES MATIÈRES PREMIÈRES (SPECIFICATION ET CALCUL DU FOURNISSEUR)

kJ/kcal	2368	568	kJ/kcal/100g	matières grasses	35,0	g/100 g
protéines	4,1		g/100 g	*acides gras saturés	21,2	g/100 g
glucides	58,9		g/100 g	Na	0,082	g/100 g
* Sucre	58,9		g/100 g	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°	présent sur l'étiquette/l'emballage		
LOTCODE					
VENDU PAR	POIDS				
	PIECES	X			