

Spécification



Général

Identification

Numéro d'article: Description:

Date de création:

Article:

EAN/UPC:

Code intracommunautaire:



Durée de vie

Max. durée de conservation après la production:

Min. durée de vie après livraison:

Conservation

Température: °C

Humidité: % HR

Recommandé pour garder frais et sec.

Données physiques

Couleur:

Goût:

Odeur:

Caractéristiques du produit (par pièce)

		Min	Max	Moyenne	
Type	Masse:			2000	g
<input type="text" value="Single"/>	Longueur:				mm
	Largeur:				mm
	Hauteur:			255	mm
	Diamètre:			165	mm

Ingrédients

Sucre, 19% cacao maigre en poudre (avec émulsifiant: lécithine de tournesol), glucose, 7% chocolat (sucre, masse de cacao, cacao maigre en poudre, arôme de vanilline), minéral phosphate dicalcique, arôme de vanilline, sel. Solides de cacao: min. 45%.

Valeurs nutritionnelles

	par 100 g		par 100 g		
Énergie:	1645	kJ	Hydrates de carbone:	81	g
	389	kcal	- Dont Sucres:	78	g
Graisses:	3,5	g	Protéines:	5	g
- Dont Graisses saturées:	2	g	Sel:	0,13	g

Valeurs microbiologiques / OGM / Radiation

Valeurs microbiologiques

	Après la production		Après l'expiration	
Comptage total:	10000	/ g	20000	/ g
Levures:	100	/ g	1000	/ g
Moules:	100	/ g	1000	/ g
Enterobacteriaceae:	10	/ g	100	/ g
Coliformes:	1	/ g	3	/ g
Staphylococcus aureus:		/ g		/ g
Salmonelle:	Absente dans	25 g	Absente dans	25 g

Information d'OGM

- Aucun ingrédient d'OGM sont utilisés dans nos produits..
- Les produits sont conformes à la directive européenne CE 1829/2003 et CE 1830/2003 sur la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés.
- Il n'y a aucune raison pour l'étiquetage des OGM de ces produits.
- Nous avons les déclarations nécessaires de nos fournisseurs.

Radiation

Aucun de nos produits, ni une des composantes ont été soumis d'un processus de rayonnement.

Allergènes

Gluten:	-	Arachide:	-	Noix du Brésil:	-
Blé:	-	Soja:	-	Pistaches:	-
Seigle:	-	Lait de vache:	?	Noix de macadamia:	-
Orge:	-	Noix:	-	Céleri:	-
Avoine:	-	Amandes:	-	Moutarde:	-
Épautre:	-	Noisettes:	-	Sésame:	-
Fruits de mer:	-	Noix de Grenoble:	-	SO2 et sulfites < 10ppm:	-
Oeufs:	-	Noix de cajou:	-	Lupine:	-
Poisson:	-	Noix de pécan:	-	Mollusques:	-

Légende:

- + : présent dans le produit sous forme d'un ingrédient
- ? : possible contamination croisée
- : absente dans le produit

Spécification



Emballage

 = Coffret de vente (CV)

Emballage de produit: Boîte en fer

Emballage secondaire

Genre: Boîte en fer

Longueur: 165 mm Largeur: 165 mm Hauteur: 255 mm Nombre: 1 pièces

Emballage tertiaire

Nombre: 0 pièces

Emballage quartaire

Nombre: 0 pièces

Palettisation

Genre: EURO

Longueur:	1200	mm
Largeur:	800	mm
Hauteur:	150	mm
Poids:	20000	g

Nombre d'CV/couche: 33

Nombre de couches: 3

Nombre d'CV/palette: 99

Poids brut CV: 2216 g

Poids net CV: 2000 g

Hauteur totale: 915 mm