

## Croustillant Chocolat blanc



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	<b>Fourrage croustillant au chocolat blanc prêt à l'emploi</b>
DESCRIPTION	Pâte prête à l'emploi crouillante au chocolat blanc pour insert dans un entremets.
POIDS NET	<b>250g</b>
DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)	9 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec. Température de stockage conseillée : 12-20°C. Humidité relative <70%.
CODE PRODUIT	<b>20493 (250g)</b>
PAYS DE TRANSFORMATION	Fabriqué en U.E.
CODE DOUANIER	1704.9051

### DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Chocolat blanc 40% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), biscuit finement émietté 20% (farine de BLE, sucre, matière grasse LAITIERE anhydre, sucre du LAIT, protéines de LAIT, sel, extrait de malt d'ORGE, poudre à lever : E500ii), graisse végétale (tournesol), poudre de LAIT écrémé, poudre de LACTOSERUM.

### 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Crème
ASPECT	Pâte crémeuse et crouillante avec inclusions de biscuit
ODEUR	Chocolat blanc
GOUT	Chocolat blanc et biscuit

### 3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
HUMIDITE	1,0 % max.	-
MATIERE GRASSE	29,9 %	+/- 1,5 %

### 4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

Date de création : 21/10/2016

<b>VALEUR ENERGETIQUE</b>	<b>2233 kJ soit 534 kcal</b>
<b>MATIERES GRASSES</b> - Dont acides gras saturés	<b>29,9 g</b> <b>9,3 g</b>
<b>GLUCIDES</b> - Dont sucres	<b>55,9 g</b> <b>49,6 g</b>
<b>PROTEINES</b>	<b>9,3 g</b>
<b>SEL</b>	<b>0,64 g</b>

<b>5. CONDITIONNEMENT</b>			
	<b>UVC : pot 250 g</b>	<b>Colis : 18x1kg</b>	<b>Palettisation</b>
<b>EAN 13/14</b>	<b>3663327001005</b>	-	-
<b>POIDS NET</b>	250g	4,5 kg	189 kg
<b>POIDS BRUT</b>	269g	5,083 kg	211,6 kg
<b>DIMENSIONS (L x l x h)</b>	Diam 95/62	300x300x150mm	EURO 80x120 cm
<b>NOMBRE D'UV / COLIS</b>		18	
<b>NOMBRE DE COLIS / COUCHE</b>			6
<b>NOMBRE DE COUCHE / PALETTE</b>			7
<b>NOMBRE DE COLIS / PALETTE</b>			42

<b>6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b>	
<b>GERMES</b>	<b>CRITERES</b>
FLORE TOTALE	<5 000 UFC/g
ENTEROBACTERIES	<10 UFC/g
COLIFORMES	<10 UFC/g
<i>E.COLI</i>	Absence/g
SALMONELLES	Absence dans 25 g
LEVURES	<50 UFC/g
MOISSISSURES	<50 UFC/g

<b>7. ALLERGENES*</b>			
<b>PRODUITS ET INGREDIENTS</b>	<b>ABSENCE</b>	<b>PRESENCE</b>	<b>INGREDIENT CONCERNE</b>

CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		X	FARINE DE BLE, MALT D'ORGE
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		X	POUDRE DE LAIT, MATIERE GRASSE LAITIERE, SUCRE DU LAIT, PROTEINES DU LAIT, LACTOSERUM
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		X	LECITHINE DE SOJA
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES		?	Traces éventuelles de FRUITS A COQUES.
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE LUPIN	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO <sub>2</sub> )	X		

\*Présence d'allergènes selon la directive européenne 2007/68/CE du 27/11/2007 modifiant l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.

## 8. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Ce produit est exempt d'ingrédients et d'additifs génétiquement modifiés. Par conséquent, le produit ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux directives 1829/2003 et 1830/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié conformément à la directive 1999/2/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme au règlement CE N°396/2005.

- **METAUX LOURDS**

Conforme au règlement CE N°1881/2006 et à ses modifications.

- **AFLATOXINES**

Conforme au règlement CE N°165/2010.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 ; au règlement CE N°2023/2006, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.