

Céréales enrobés 3 chocolats



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Céréales enrobées aux 3 chocolats
DESCRIPTION	Billes croustillantes enrobées 3 chocolats
POIDS NET	130g 250g 800g
DDM	8 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit propre et sec. Température de stockage : 12-20°C.
CODE PRODUIT	706 (180g) 31037 (250g) 9875 (800g)
PAYS DE TRANSFORMATION	UE

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

Chocolat noir 28,0% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, matière grasse LAITIÈRE anhydre, émulsifiant : lécithine de SOJA (E322), arôme naturel de vanille). Chocolat au lait 28,0% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, LACTOSERUM en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA (E322), épices, arôme naturel de vanille). Chocolat blanc 28,0% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, LACTOSERUM en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA (E322), arôme naturel de vanille). Céréales croustillantes 15% (farine de BLÉ, sucre, farine de malt de BLÉ, amidon (BLÉ), poudre à lever : E500ii, sel, beurre de cacao, arôme naturel de vanille), sirop de glucose, sucre, agent d'enrobage : E414, amidon modifié, graisse végétale (noix de coco).

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Brun foncé, brun clair, blanc
ASPECT	Billes
ODEUR	Chocolat é
GOUT	Chocolaté



3. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	2120 kJ soit 507 kcal
MATIERES GRASSES	26,2g
- Dont acides gras saturés	15,6g
GLUCIDES	59,8g
- Dont sucres	50,4g
PROTEINES	5,7g
SEL	0,27g

4. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
GERMES TOTAUX	<5000/g
SALMONELLES	Absence/25g
E.COLI	Absence/g
LEVURE	<50/g
MOISSISURES	<50/g
ENTEROBACTERIE	<10/g
COLIFORME	<10/g



1. CONDITIONNEMENT			
	UVC : Sachet 130g	UVC : sachet 250g	UVC : Sachet 800
EAN 13/14	3663327003139	3663327001289	3663327003702
POIDS NET	130 g	250 g	0,800 kg
POIDS BRUT	145 g	265g	0,820 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	130*235 +2*42 mm	130*235 +2*42 mm	210x75x310 mm
NOMBRE D'UV / COLIS	18	12	12
POIDS NET DU COLIS	2,430 kg	3 kg	9,6 kg
POIDS BRUT DU COLIS	2,7 kg	3,364 kg	10 kg
TAILLE DU COLIS	280*180*170mm	280*180*170mm	430x310x250 mm
PALETTISATION			
POIDS NET	234 kg	288 kg	288 kg
POIDS BRUT	260 kg	310 kg	310 kg
TYPE PALETTE	EUROP 80*120	EUROP 80*120	EURO 80x120 cm
NOMBRE DE COLIS / COUCHE	16	16	6
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE	6	6	5
NOMBRE DE COLIS / PALETTE	96	96	30

2. ALLERGENES*			
PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		X	Blé
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'OEUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		X	Poudre de LAIT, Matière grasse LAITIERE, LACTOSERUM
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		X	Lécithine de SOJA
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES	X		
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2)	X		

*Présence d'allergènes selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (cf. Tableau ALLERGERNES).



3. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1830/2003 et N°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives N°1999/2/CE et N°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation européenne CE N°396/2005 et N°178/2006.

- **METAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1881/2006.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATERIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, 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.