

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 22193 5250g)

Dénomination légale : **Chocolat blanc**

Désignation commerciale : Pâte à glacer blanche



Description du produit :

Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

Sucre, palmiste, poudre de LAIT écrémé, lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille.

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 360 jours

Conditions de conservation du produit :

Avant ouverture : A conserver dans un endroit sec à une température maximum de 20°C.

Après ouverture : A stocker correctement fermer dans un endroit sec à une température maximum de 20°C.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	576 / 2403 Kcal/kJ
- Matières grasses	36g
Dont acides gras saturés	32g
- Glucides	59g
Dont sucres	59g
- Protéines	4,0g
- Sel	0,17g
- Fibres	0g

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients
 → **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-	-	-	-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	-	+	+	+
CRUSTACES et dérivés	-	-	-	-
FRUITS A COQUES et dérivés***	-	+	+	+
LAIT et dérivés (y compris lactose)	+	+	+	+
LUPIN et dérivés	-	-	-	-
MOLLUSQUES et dérivés	-	-	-	-
MOUTARDE et dérivés	-	-	-	-
ŒUFS et dérivés	-	+	+	+
POISSONS et dérivés	-	-	+	-
SOJA et dérivés	-	+	+	+
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	-	-	+	-
SESAME et dérivés	-	-	+	-
CELERI et dérivés	-	-	-	-

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

Critères physico-chimiques	
Humidité	≤1,0%
Taux de matière grasse	35,0-37,0%

Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
Flore totale	≤5 000 UFC/g
Enterobactéries	<10 UFC/g
E.coli	<10 UFC/g
Salmonelles	Absence/100g
Levures et moisissures	≤50 UFC/g

DONNÉES LOGISTIQUES

UVC			
EAN 13	3663327001227		
Poids net (kg)	0,250		
Poids brut (kg)	0,258		
Dimensions (L x l x h) (cm)	14 x 21		

Colis			
EAN 14	13663327001224		
Poids net (kg)	3		
Poids brut (kg)	3,303		
Dimensions (L x l x h) (cm)	29 x 19,5 x 17,5		
Nombre d'UV / colis	12		

Palettisation			
Poids net (kg)	288		
Poids brut (kg)	317,088		
Dimensions (L x l x h) (cm)	80 x 120		
Nombre de colis / couche	16		
Nombre de couches / palette	6		
Nombre de colis / palette	96		



- **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.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1881/2006

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

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.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.