

Croustillant Chocolat blanc



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Fourrage croustillant au chocolat blanc prêt à l'emploi
DESCRIPTION	Pâte prête à l'emploi crouillante au chocolat blanc pour insert dans un entremets.
POIDS NET	250g
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	20493 (250g)
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

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

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

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
GERMES	CRITERES
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

7. ALLERGENES*			
PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE

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 ₂)	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.