

# Chocamore

**Dénomination de vente** : Pâte à tartiner au cacao et à l'orange confite

**Utilisation** : à tartiner ou à pâtisser

**Présentation** : Pot verre

**Durée de vie** : 2 an(s)

**Poids net** : 0,350 kg

**Ingrédients** : AMANDE complète\* 33 %, Sucre de canne roux\*, Ecorces d'oranges confites\* (orange\*, sucre\*, sirop de glucose de riz\*) 11 %, AMANDE blanche\*, Poudre de cacao non dégraissé\* 7 %, Huile de tournesol\*, Beurre de cacao\*, Sel de mer non raffiné.

**Allergènes** : voir tableau ci-dessous.



(FR-047-064)

**Agriculture Biologique\*** :



FR-BIO-01

AGRICULTURE UE-NON UE

\* Issu de l'agriculture biologique, Certifié selon le référentiel du Règlement Européen 834/2007

## Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique	2304kJ, 554kcal		
Matières grasses	37,2g	- Dont Saturées	6,3g
Glucides assimilables	39,0g	- Dont Sucres	35,0g
Fibres	6,0g	Protéines	12,7g
Sel	0,060g		

Vitamines et minéraux : NON DISPONIBLE

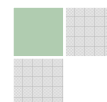
## Caractéristiques organoleptiques / visuelles

Couleur brune	Texture crémeuse au grain très fin
Saveur mêlée d'orange et de cacao	Granulométrie 150-240 µm



## Méthode de fabrication

Amandes complètes toastées au feu de bois, broyées à la meule de pierre basse température.



**Paramètres qualitatifs**

Humidité : < 5 %  
SANS GLUTEN



**Déclaration allergène :** En rouge, les allergènes présents dans l'usine

**A** = Absence dans le produit (absence dans les matières premières et dans l'usine, voir risque de contaminations croisées maîtrisé)

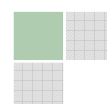
**T** = présent à l'état de Traçes dû à des contaminations croisées non maîtrisées

**P** = Présent dans les matières premières ou contamination croisées significatives

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'œufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	T
Soja et produits à base de soja	A
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	P
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits	P
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	T
Anhydride sulfureux et sulfites	A
Lupin et produits à base de lupin	A
Mollusque et produits à base de mollusques	A

*Nous mentionnons sur tous nos produits finis :*

*« L'entreprise travaille le sésame, l'arachide, les fruits à coques, le lait, le soja, le seigle et le petit épeautre (gluten). »*



#### Caractéristiques microbiologiques

Mésophiles aérobie < 5 000 UFC/g  
Enterobactéries < 10 UFC/g  
Levures, moisissures < 100 UFC/g  
Salmonelle = absence/25g

#### Autres contaminants

Conforme à la réglementation

#### Conditions de stockage / conservation

Conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité. De préférence en dessous de 15°C.  
Température optimale 3-15°C

<b>Informations logistiques</b>	<b>Code douanier : 18069060</b>	
<b>Code article : CHOCA</b>	<b>Code barre : 3 390 390 000 320</b>	
<b>Description des unités de manutention</b>	<b>Poids brut (KG) :</b>	<b>Dimensions :</b>
<b>Unité : Pot verre de 0,350 kg net</b>	0,529	71,8x118,8 mm
<b>Colis de 6 unité(s)</b>	3,275	228x154x132 mm
<b>Palette : 5 couches de 25 colis</b>	409,375	80x120x 76,0 cm

**Ce document est établi sur la base de nos connaissances au moment de son édition. Ces informations ne sont pas contractuelles et ne sauraient se substituer à la législation en vigueur.**

