

Chocolade sans lait

Dénomination de vente : Pâte à tartiner au cacao

Utilisation : à tartiner ou à pâtisser

Présentation : Pot verre

Durée de vie : 2 an(s)

Poids net : 0,750 kg

Ingrédients : NOISETTES* 40 %, Suc de canne intégral*, AMANDE blanche*, Poudre de cacao non dégraissé* 10 %, Beurre de cacao*, huile de NOIX*, Extrait de vanille*, Sel de mer non raffiné

Allergènes : voir tableau ci-dessous.



(FR-047-053)

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	2467kJ, 595kcal		
Matières grasses	45,3g	- Dont Saturées	8,2g
Glucides assimilables	38,0g	- Dont Sucres	27,5g
Fibres	8,5g	Protéines	13,1g
Sel	0,080g		

Vitamines et minéraux : NON DISPONIBLE

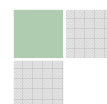
Caractéristiques organoleptiques / visuelles

Couleur brun foncé	Texture crémeuse, un peu liquide
Saveur "chocolat noir"	Granulométrie 150-240 µm



Méthode de fabrication

Noisettes toastées au feu de bois. Broyage à la meule de pierre basse température.



Paramètres qualitatifs

Humidité : 1 %
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)

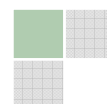
T = présent à l'état de Traces dû à des contaminations croisées non maîtrisées

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)	T
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

Informations logistiques

Code douanier : 18069060

Code article : CHOCOSL7

Code barre : 3 390 390 001 273

Description des unités de manutention	Poids brut (KG) :	Dimensions :
Unité : Pot verre de 0,750 kg net	1,055	80,7x144 mm
Colis de 6 unité(s)	6,481	281x190x156 mm
Palette : 5 couches de 16 colis	518,480	80x120x 88,0 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.

