

PETIT BEURRE AU CHOCOLAT NOIR BIOSHOK

PRESENTATION

Description :

La croustillance du biscuit, associé à l'intensité du chocolat noir, fera fondre de plaisir petits et grands.

Notre petit beurre au chocolat noir BIOSHOK est riche en chocolat noir : 48%. Cela est représenté par la présence de 2 cabosses sur la tablette de chocolat.



Ingrédient(s) :

Chocolat : chocolat noir* (48%), (pâte de cacao*, sucre*, beurre de cacao* ,).

Biscuit : farine de blé* (35%), beurre* (9%), poudres à lever : carbonate d'ammonium - carbonate de sodium, amidon de blé*, lait écrémé en poudre*, sel, acidifiant : acide citrique. *

*Issus de l'agriculture biologique.

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Conseils d'utilisation :

A consommer tel quel.

A conserver dans un endroit frais, sec (<15°C) et à l'abri de la lumière.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	504 kcal / 2106 kJ
Matières grasses.....	27 g
dont acides gras saturés.....	17,2 g
Glucides.....	55,8 g
dont sucres.....	28,9 g
Fibres alimentaires.....	5,2 g
Protéines.....	7 g
Sel.....	0,52 g

CERTIFICATION

Codification douanière : 19053119

Traçabilité :

Agriculture : UE / non UE

Origine de la transformation : France

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

Certification biologique de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

PETIT BEURRE AU CHOCOLAT NOIR BIOSHOK

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Tonisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergène :

Allergène présent sur le site de production et pouvant être un risque de contamination croisée : arachides, fruits à coques et œufs.

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 100 000 germes/g
Coliformes totaux	< 1 000 germes/g
E. coli	< 1 000 germes/g
Levures	< 1 000 germes/g
Moisissures	< 1 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g/Kg}$ ou ppb
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 500
Zéaraléone	< 50

Métaux lourds :

	Cible mg/Kg ou ppm
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,1

CONDITIONNEMENT

**PETIT BEURRE AU CHOCOLAT NOIR
 BIOSHOK**

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
150 g / 12	Étui carton	Carton	BSPETBCNC150	3329489030030	2 mois	12 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (Kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton	248 * 232 * 172	0,133	15	10	150	1800

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.

