

Chocolade

Dénomination de vente : Pâte à tartiner au cacao et au lait

Utilisation : à tartiner ou à pâtisser

Présentation : Pot verre

Durée de vie : 2 an(s)

Poids net : 0,350 kg

Ingrédients : NOISETTES* 28 %, Sucre de canne roux* , LAIT ENTIER en poudre* , Huile de palme* , Poudre de cacao non dégraissé* 7,8 % , Huile de tournesol* , Sirop d'agave* , huile de NOIX* , Extrait naturel de vanille* , Sel de mer non raffiné

Allergènes : voir tableau ci-dessous.

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	2425kJ, 583kcal		
Matières grasses	41,0g	- Dont Saturées	12,0g
Glucides assimilables	40,0g	- Dont Sucres	34,9g
Fibres	4,0g	Protéines	11,0g
Sel	0,200g		

Vitamines et minéraux : **Non disponible**

Caractéristiques organoleptiques

Couleur marron foncé	Texture crémeuse
Saveur douce, typique noisette et cacao	Granulométrie 150-240 µm
	Humidité : 1 %



Méthode de fabrication

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

Autres Labels / Certificats



(FR-047-044)

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)

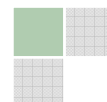
T = présent à l'état de Traces dû à des contaminations croisées non maîtrisées

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	A
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

Mention étiquetée sur le produit fini :

« L'entreprise travaille le sésame, les fruits à coques et le lait. »



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 : CHOCO

Code barre : 3 390 390 000 269

Description des unités de manutention	Poids brut (KG) :	Dimensions :
Unité : Pot verre de 0,350 kg net	0,529	71,8x118,8 mm
Colis de 6 unité(s)	3,275	228x154x132 mm
Palette : 5 couches de 25 colis	409,375	80x120x 76,0 cm

Ce document est établi sur la base de nos connaissances au moment de son édition. Ces spécifications ne sauraient se substituer à la législation en vigueur.

