Chocolade crunchy

Dénomination de vente : Pâte à tartiner au cacao et aux éclats de noisette grillée

Utilisation : à tartiner ou à pâtisser

Présentation : Pot verre **Durée de vie :** 2 an(s) **Poids net :** 0,350 kg

Ingrédients : NOISETTES* 35 %, Sucre de canne roux* , LAIT ENTIER en poudre*, Huile de palme* , Poudre de cacao non dégraissé* 7 %, Huile de tournesol*, Sirop d'agave* , huile de NOIX*, Extrait naturel de vanille* , Sel de mer non raffiné

Allergènes : voir tableau ci-dessous.

(FR-047-041)

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	2460kJ, 592kcal		
Matières grasses	43,0g	- Dont Saturées	12,0g
Glucides assimilables	36,0g	- Dont Sucres	30,5g
Fibres	5,2g	Protéines	11,8g
Sel	0,200g		

Vitamines et minéraux :

Caractéristiques organoleptiques / visuelles	
Couleur marron foncé Saveur douce, typique noisette	Texture crémeuse Avec éclats de noisette

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 =** **A**bsence dans le produit (absence dans les matières premières et dans l'usine, voir risque de contaminations croisées maîtrisé) **T =** présent à l'état de **T**races dû à des contaminations croisées non maîtrisées **P** = **P**résent 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
Nous mentionnons sur tous nos produits finis : *« 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 article :** CRUN		**Code douanier :** 18069060 **Code barre :** 3 390 390 001 518
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 informations ne sauraient se substituer à la législation en vigueur.