

MOUSSE AU CHOCOLAT ARTISANALE

au chocolat fondant 100% belge

EAN 54 200532 0749 5

FICHE TECHNIQUE – 13/03/2020

Ingrédients : Préparation lactée (**lait**, huile de noix de coco, **crème**, jaune d'**œuf**, stabilisant: E418, émulsifiant: E471), Chocolat de couverture noir 24,8% (masse de cacao 45,5 %, sucre, beurre de cacao 8,5 %, émulsifiant: lécithine de **soja**, arôme de vanille naturel), préparation jaune d'**œuf** (jaune d'œuf, conservateur: E202, acidifiant: E330), sucre.

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	1649 kJ 393 kcal
Glucides	25 g
- Dont sucres	25 g
Matières grasses	30,3 g
- Dont acides gras saturés	19,4 g
Protéines	5 g
Sel	0,06 g

Allergènes

+ = présent

- = absent

Gluten	?
Crustacés	-
Œufs	+
Poisson	-
Arachides	-
Soja	+
Lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque	?
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-

MOUSSE AU CHOCOLAT ARTISANALE

au chocolat fondant 100% belge

EAN 54 200532 0749 5

FICHE TECHNIQUE – 13/03/2020

Allergène liste LEDA	
cacao	+
glutamate	-
viande de poulet	-
coriandre	-
maïs	-
légumineuses	-
viande de bœuf	-
viande de porc	-
carotte	-

Informations produit

Informations sur le produit	Mousse au chocolat
Poids unité de vente	1300 g
Conditions de stockage	Surgelé
Conservation	540 jours après production

Caractéristiques sensorielles

Apparence	Mousse au chocolat en poche avec douille
Saveur	Chocolat
Odeur	Chocolat
Texture	Mousse crémeux
Teinte	Brun

Tolérances du produit

Possible présence de petits morceaux de chocolat dans la mousse. Légers changements de la teinte du chocolat dans le mélange. Poids minimal = poids étiquette.

MOUSSE AU CHOCOLAT ARTISANALE

au chocolat fondant 100% belge

EAN 54 200532 0749 5

FICHE TECHNIQUE – 13/03/2020

Informations logistiques

EMBALLAGE PRIMAIRE	
Description du matériau	Sac plastic imprimé avec bouchon fermetnure & douille
Poids en g	24
Dimensions en mm	600 X 300
EMBALLAGE SECONDAIRE	
Description du matériau	Carton & étiquette
Poids en g	353
Dimensions en mm	460 X 240 X 68
PALETTISATION	
Type de palette	Euro
Dimensions	120 X 80
Emballage de palette	Stretch film coextruded, 3-laags, 23 micron
Poids en g	390
Unités de vente par carton complet	2
Cartons complets par couche	7
Nombre de couches par palette	22
Nombre d'unités de vente par palette	308
Hauteur totale palette incluse	1,65 m

Codification du lot

Le numéro de lot est composé de références relatives à la journée de production.

Composition : X Y Z Z Y X --> Par ex. :

012210

X X = Année de production (2 derniers chiffres ; année 2000 = 00 2001 = 01; 2002 = 02; etc...)

Y Y = Mois de production

Z Z = Jour de la production

BB = Batchnummer

Par ex. : 012210 01 -> Ce lot a été produit le 22 novembre, 2000 (22/11/2000) Batch 01

Conseils de préparation

Laisser décongeler le produit pendant 4 heures à max. 6°C

MOUSSE AU CHOCOLAT ARTISANALE
au chocolat fondant 100% belge
EAN 54 200532 0749 5
FICHE TECHNIQUE – 13/03/2020

Valeurs microbiologiques

Germes	m après production	M après production	M à DLC
Germes totaux	300 000	3 000 000	3 000 000
E. Coli	10	100	100
Salmonelle	Absent /25g	Absent /25g	Absent /25g
Anaérobies sulfito-réducteurs	1 000	10 000	10 000
Staphylococcus aureus	1 000	10 000	10 000

Information OGM (Verordening 1829/2003/CE & 1830/2003/CE)

Gebaseerd op de verklaringen van onze leveranciers kunnen wij bevestigen dat dit product geproduceerd is met grondstoffen / additieven / aroma's die niet afkomstig zijn van genetisch gemodificeerde organismen.

Dit product geeft geen aanleiding tot een bijkomende specifieke vermelding in de etikettering.

(Verordening EG 1829/2003 en 1830/2003)