



### 1. INFORMATION GENERALE

Dénomination du produit

**DUO LANGUE DE CHAT CHOCO 18 gr**

Référence du produit

**D051**

Unités par carton

**300 pièces**

Le n° de code EAN du carton

**5410495005513**

Code marchandise douanier

**1905.3199**

### 2. COMPOSITION DU PRODUIT

#### Ingrédients :

Chocolat noir (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, matière grasse laitière anhydre, émulsifiant (lécithine de soja), vanilline), farine de froment, huile végétale & huile végétale partiellement hydrogénée (palme, colza, coprah), sucre, œufs, arômes, sel.

Contient : gluten, œufs, soja, lait.  
Peux contenir des traces de noix.

## Duo langue de chat choco 18 gr

### 3. INFORMATION OGM

OGM	NON
-----	-----

### 4. VALEUR NUTRITIVE

Valeur nutritive par 100 gr

	Kj	Kcal
Energie	2 262,46	541,67

Protéines	5,30 g
Glucides	57,76 g
sucre	28,03 g
Lipides	31,71 g
acides gras saturés	16,71 g
acides gras mono-insaturés	9,15 g
acides gras polyinsaturés	1,41 g
cholestérol	6,53 mg
Fibres alimentaires	3,43 g
Calcium	13 mg
Fer	1,43 mg
Sodium	143 mg
Potassium	213,45 mg

### 5. DELAIS DE CONSERVATION

Code fraîcheur en nombre de mois  
(maximum à la production)

8 MOIS

### 6. CONDITIONS DE CONSERVATIONS

Dans un endroit **frais et sec**

Température à la réception  
de 18° à 22°

Température de stockage  
de 18° à 22°

Transport

pendant les mois d'été, transport par camion isotherme

### 7. EMBALLAGE

	Poids net	Poids brut	Type emballage
Produit	18 gr	18,5 gr	Polypropylène
Carton	5,4 kg	5,9 kg	Carton

Dimension (cm)		
L	I	H
10	4,5	2
39,5	28,5	24,5

### 8. DONNEES LOGISTIQUES

Nombre de carton par **euro-palette** 48

Nombre de carton par couche 8

Nombre de couche par palette 6

Dimension (cm)		
L	I	H
120	80	162

**9. CARACTERISTIQUES ALLERGENES**

Liste des allergènes et intolérances alimentaires	Présence	Traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	■	□
Crustacés et produits à base de crustacés	□	□
Oeufs et produits à base d'oeufs	■	□
Poissons et produits à base de poissons	□	□
Arachides et produits à base d'arachides	□	■
Soja et produits à base de soja	■	□
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	■	□
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	□	■
Céleri et produits à base de céleri	□	□
Moutarde et produits à base de moutarde	□	□
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	□	□
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou litre, exprimé en SO <sub>2</sub> )	□	□
Lupin	□	□
Mollusques	□	□

**10. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

PARAMETRES	STANDARD	UNITE
Flore totale mésophile	<100	UFC/g
Coliformes Totaux	<100	UFC/g
Coliformes fécaux	<10	UFC/g
Salmonella	Absent/25g	ds 25g
Levures	<100	UFC/g
Moisissures	<100	UFC/g
Aflatoxines (B and D)	<5ppb	<5ppb

**11. CARACTERISTIQUES CHIMIQUES**

Humidité	3%
pH	7
Aw	0,6