



1. INFORMATION GENERALE

| | |
|------------------------------|----------------------|
| Dénomination du produit | COCO CHOC 1 pc 40 gr |
| Référence du produit | 0150 |
| Le n° de code EAN du produit | 5410495002581 |
| Unités par carton | 100 pièces |
| Le n° de code EAN du carton | 5410495006503 |
| Code marchandise douanier | 1905.3199 |

2. COMPOSITION DU PRODUIT

Ingrédients :

Coco rapé, sucre, chocolat noir {pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, matière grasse laitière anhydre, émulsifiant (lécithine de soja), arôme}, blanc d'œuf, sirop de glucose-fructose, eau, farine de froment, margarine végétale {graisses et huiles végétales en l'état ou partiellement hydrogénées (palme, colza), eau, émulsifiant (E471), correcteurs d'acidité (acide citrique, citrate trisodique), colorant (bêta-carotène), arôme}, amidon de froment, stabilisant (sorbitol, glycérol), poudre à lever (E450i, E500ii), arômes.

Contient gluten, œufs, soja, lait.
Peut contenir des traces de sulfite.

Coco Choc 1 pc 40 gr

3. INFORMATION OGM

| | |
|-----|-----|
| OGM | NON |
|-----|-----|

4. VALEUR NUTRITIVE

Valeur nutritive par 100 gr

| | Kj | Kcal |
|---------|-------|-------|
| Energie | 1 919 | 458,9 |

| | |
|-----------|--------|
| Protéines | 4,7 g |
| Glucides | 53,1 g |
| Lipides | 25,3 g |

5. DELAIS DE CONSERVATION

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

5 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 | 40 gr | 41 gr | Polypropylène |
| Carton | 4 kg | 4,42 kg | Carton |

| Dimension (cm) | | |
|----------------|------|------|
| L | I | H |
| 7 | 6 | 5 |
| 34,6 | 24,6 | 21,1 |

8. DONNEES LOGISTIQUES

Nombre de carton par **euro-palette**

60

Nombre de carton par couche

10

Nombre de couche par palette

6

| Dimension (cm) | | |
|----------------|----|-----|
| L | I | H |
| 120 | 80 | 145 |

9. CARACTERISTIQUES ALLERGENES

9. CARACTERISTIQUES ALLERGENES

| Liste des allergènes et intolérances alimentaires | Présence | Traces |
|--|----------|--------|
| Céréales contenant du gluten et produits à base des 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 rproduits 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 sasame | □ | □ |
| Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou litre, exprimé en SO ₂) | □ | ■ |
| Lupin | □ | □ |
| Mollusques | □ | □ |

10. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| PARAMETRES | STANDARD | UNITE |
|-------------------------|------------|--------|
| Flore aérobie mésophile | <1.000 | UFC/g |
| Entérobactéries | <100 | UFC/g |
| Staphylococcus aureus | <10 | UFC/g |
| Salmonella | <10 | UFC/g |
| Levures et moisissures | absent/25g | ds 25g |