

Rocher Coco 35 G



1. INFORMATION GENERALE

Dénomination du produit	Rocher Coco 35 G
Référence du produit	0158
Le n° de code EAN du produit	54 10495 01007 4
Unités par carton	100 pièces
Le n° de code EAN du carton	54 10495 01643 4
Code marchandise douanier	1905.3199
Date de révision	V01 - 06/05/2022

Rocher Coco 35 G

2. COMPOSITION DU PRODUIT

Ingrédients :

Coco râpé (31%) , sucre, sirop de glucose, blanc d'œuf, féculé de pomme de terre, dextrose.

Contient : œufs.

Peut contenir des traces de gluten, soja, lait, sulfites.

Matière première	%

3. INFORMATION OGM

OGM	Non
-----	-----

4. VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g	Par portion 35,00 g	AR ** % par portion	AR CE1169/2011
Energie	Kj	1829	640	8%
	Kcal	437	153	
Graisses	20,2 g	7,1 g	10%	70 g
acides gras saturés	17,9 g	6,3 g	31%	20 g
acides gras mono-insaturés	0,9 g	0,3 g		
acides gras poly-insaturés	0,2 g	0,1 g		
trans				
cholestérol				
Glucides	57,7 g	20,2 g	8%	260 g
dont sucres	45,3 g	15,9 g	18%	90 g
Fibres alimentaires	5,1 g	1,8 g		
Protéines	3,5 g	1,2 g	2%	50 g
Sel	0,10 g	0,04 g	1%	6 g
Sodium				

** Apport de référence

Rocher Coco 35 G

5. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière sèche	86,3 g / 100 g
Humidité	13,7 g / 100 g
Cendres	g / 100 g
Aw	

6. CARACTERISTIQUES ALLERGENES

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

7. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

PARAMETRES	Unité	STANDARD	TOLERANCE
Flore aérobie mésophile totale (g)	/ g	< 1 000 000	
Coliformes	/ g		
Coliformes thermotolérants	/ g	< 1 000	
Staphylococcus aureus	/ g	< 1 000	
Salmonelles	/ 25 g	Absent	
Levures	/ g	< 10 000	
Moisissures	/ g	< 10 000	
Clostridia sulfito-réducteurs	/ g		

8. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût	Coco + sucre
Odeur	Coco
Texture	Moelleux
Couleur	Brun doré
Forme	Rond

Rocher Coco 35 G

9. DELAIS DE CONSERVATION

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

16 semaines

10. CONDITIONS DE CONSERVATION

Dans un endroit **frais et sec**

Température de stockage

18 ° - 22 °

Transport

pendant les mois d'été, transport par camion isotherme

11. EMBALLAGE

	Poids net	Poids brut
Produit	35,00 g	35,75 g
Carton	3,500 kg	4,011 kg
Palette	224,00 kg	280,73 kg

Dimension (mm)		
L	I	H
100	65	25
390	300	230
1200	800	2010

12. DONNEES LOGISTIQUES

Nombre de carton par **euro-palette**

64

Nombre de carton par couche

8

Nombre de couche par palette

8