

REFERENCE :
005856

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Libellé article complet :	Petits Plaisirs Billes trois chocolats sachet 50G
Gencod Article :	3564884028576
Gencod Carton :	13564884028573
Description Commerciale :	Petits Plaisirs Billes trois chocolats sachet 50G
Aspect :	Bille brillante de couleur marron, noire ou blanche
Odeur :	Odeur caractéristique de chocolat
Goût :	Caractéristique de chocolat et de céréales, croustillantes



INGREDIENTS / ALLERGENES

BILLES DE CEREALES ENROBEES DE CHOCOLAT

Ingrédients : chocolat au **lait** 39% (sucre, poudre de **lait** entier, pâte de cacao, beurre de cacao, lactosérum en poudre [**lait**], émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), chocolat blanc 23% (sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, lactosérum en poudre [**lait**], émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), billes de céréales 20% (farine de riz, malt de **blé** [**gluten**], sucre, dextrose), chocolat noir 16% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), sirop de glucose, agents de glaçage : gomme d'acacia - résine de shellac.

Traces d'**arachides**, de **fruits à coque** et de **sulfites**.

Les pourcentages sont exprimés sur le produit fini.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100G

Energie :	2059 kJ / 491 kcal		
Matières grasses	22.8 g	Protéines	5.9 g
<i>dont acides gras saturés</i>	13.7 g	Sel	0.2 g
Glucides	64 g		
<i>dont sucres</i>	47.2 g		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Critères microbiologiques En UFC/g	Chocolats fourrés	Chocolats avec inclusion(type mendiants)
Flore aérobie 30°C	< 10 000	< 10 000
Entérobactéries	< 100	< 10
E. Coli	< 10	< 10
Levures et moisissures	< 100	< 100
Salmonella	Abs dans 25g	Abs dans 25g
Listeria	< 10	< 10
Staphylocoques à coagulase positive	< 100	< 100

ASPECTS REGLEMENTAIRES



FICHE TECHNIQUE

FOLIO 2/2

Petits Plaisirs Billes trois chocolats sachet 50G MAISON TAILLEFER

Version 1

Date de révision :

01/03/22

Rédacteur :

Sandra Parenté

Le présent produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés et n'est donc pas soumis à l'étiquetage selon les règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE. Nous certifions que ce produit n'est pas et ne contient pas d'ingrédients ionisés selon la directive 1999/2/CE et le règlement UE 1169/2011. Ce même produit est exempt de nanomatériaux au sens du règlement UE 1169/2011. Concernant la présence de pesticides, notre produit respecte le règlement UE 396/2005 applicable. Notre produit est également conforme au règlement UE 1881/2006 relatif à la teneur en métaux lourds et contaminants. Les emballages en contact avec ce produit sont qualifiés apte au contact alimentaire selon le règlement UE 1935/2004 et ses amendements applicables.

CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'UTILISATION

A conserver dans un endroit frais et sec. De brusques changements de température peuvent faire apparaître un léger voile blanc à la surface du chocolat n'altérant en rien ni la qualité ni le goût.

Non destinés aux enfants de moins de 4 ans, ils risqueraient de les avaler sans les mâcher.

ENGAGEMENT QUALITE

La société Le Temps des Cerises est certifiée IFS Food garantissant ainsi la maîtrise de la qualité et de la sécurité de ses produits.

LOGISTIQUE

Nb d'UVC par carton :	25				
	nb d'UVC	Nb de colis	Nb de couches		
UVC					
Colis	25				
Couche	250	10			
Palette	1500	60	6		
	L (cm)	l (cm)	h (cm)	poids net (kg)	poids brut (kg)
UVC	8	5	15	0.05	0.055
Colis	32	25	20	1.25	1.652
Couche			20	7.5	9.912
Palette			0	75	

Code Douanier : 1806901900

DLUO garantie (en jours) : 183

COMPLEMENTS

Végétarien : Oui

Vegan : Non

Sans Gluten : Non

Sans Lactose : Non

Kasher : Non

Hallal : Non

Sans Alcool : Oui

Sans Porc : Oui

