

# Céréales enrobés 3 chocolats



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Céréales enrobées aux 3 chocolats
DESCRIPTION	Billes croustillantes enrobées 3 chocolats
POIDS NET	<b>250g</b> <b>800g</b>
DDM	12 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit propre et sec. Température de stockage : 12-20°C.
CODE PRODUIT	31037 (250g) 9875 (800g)
PAYS DE TRANSFORMATION	UE

## DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Chocolat 28,0% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, matière grasse LAITIÈRE, émulsifiant : lécithine de SOJA (E322), arôme naturel de vanille). Chocolat au lait 28,0% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, LACTOSERUM en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA (E322), colorant : extrait de paprika, arôme naturel de vanille). Chocolat blanc 28,0% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, LACTOSERUM en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA (E322), arôme naturel de vanille). Céréales croustillantes 15% (farine de BLÉ, sucre, farine de malt de BLÉ, amidon (BLÉ), poudre à lever : E500ii, sel, beurre de cacao, arôme naturel de vanille), sirop de glucose, sucre, agent d'enrobage : E414

## 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Brun foncé, brun clair, blanc
ASPECT	Billes
ODEUR	Chocolaté
GOUT	Chocolaté

### 3. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

<b>VALEUR ENERGETIQUE</b>	<b>2120 kJ soit 507 kcal</b>
<b>MATIERES GRASSES</b>	<b>26,2g</b>
- <b>Dont acides gras saturés</b>	<b>15,6g</b>
<b>GLUCIDES</b>	<b>59,8g</b>
- <b>Dont sucres</b>	<b>50,4g</b>
<b>PROTEINES</b>	<b>5,7g</b>
<b>SEL</b>	<b>0,27g</b>

### 4. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>GERMES</b>	<b>CRITERES</b>
GERMES TOTAUX	<5000/g
SALMONELLES	Absence/25g
E.COLI	Absence/g
LEVURE	<50/g
MOISSISURES	<50/g
ENTEROBACTERIE	<10/g
COLIFORME	<10/g

### 1. CONDITIONNEMENT

	<b>UVC : Sachet 250g</b>	<b>UVC : pot 800g</b>	
<b>EAN 13/14</b>	<b>3663327001289 / 13663327001286</b>	<b>3663327001333</b>	
<b>POIDS NET</b>	250 g	800 g	
<b>POIDS BRUT</b>	258 g	861 g	
<b>DIMENSIONS (L x l x h)</b>	140 x 210 mm	Diam 138 mm	
<b>NOMBRE D'UV / COLIS</b>	12	12	
<b>POIDS NET DU COLIS</b>	3 kg	9,6 kg	
<b>POIDS BRUT DU COLIS</b>	3,303 kg	10,838 kg	
<b>TAILLE DU COLIS</b>	290 x 195 x 175 mm	440 x 300 x 285 mm	

PALETTISATION			
<b>POIDS NET</b>	288 kg	288 kg	
<b>POIDS BRUT</b>	317,088 kg	325,14 kg	
<b>TYPE PALETTE</b>	EUROP 80*120	EUROP 80*120	
<b>NOMBRE DE COLIS / COUCHE</b>	16	6	
<b>NOMBRE DE COUCHE / PALETTE</b>	6	5	
<b>NOMBRE DE COLIS / PALETTE</b>	96	30	

## 2. ALLERGENES\*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		X	Blé. Trace éventuelles de GLUTEN
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		X	Poudre de LAIT, Matière grasse LAITIERE, LACTOSERUM
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		X	Lécithine de SOJA
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES		?	Traces éventuelles de FRUITS A COQUES
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		



ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2)	X		
---	---	--	--

### 3. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1830/2003 et N°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives N°1999/2/CE et N°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation européenne CE N°396/2005 et N°178/2006.

- **METAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1881/2006.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATERIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.