

CEREALES ENROBEES DE CHOCOLAT

Code article : 19633

Origine :

Description : Mélange céréales enrobées aux 3 chocolats

Poids : 0.8 kg

INGREDIENTS :

Chocolat 84.0% (pâte de cacao 45.5% ; sucre 45.5% ; beurre de cacao 5.0% ; matière grasse **LAITIERE** 3.5% ; émulsifiant : lécithine de **SOJA** <1%, arôme naturel de vanille <1%) ; chocolat au lait 84.0% (sucre 51.0% ; beurre de cacao 22.5% ; poudre de **LAIT** entier 15.5% ; pâte de cacao 6.0% ; lactosérum en poudre (**LAIT**) 5.0% ; émulsifiant : lécithine de **SOJA** <1% ; extrait de paprika <1% ; arôme naturel de vanille <1%) ; chocolat blanc 84.0% (sucre 52.5% ; beurre de cacao 24.5% ; poudre de **LAIT** entier 15.0% ; lactosérum en poudre (**LAIT**) 7.0% ; émulsifiant : lécithine de **SOJA** <1% ; arôme naturel de vanille <1%) ; céréales croustillantes (farine de **BLE**, sucre, farine de malt de **BLE**, amidon (**BLE**), poudre à lever : E500ii, sel, beurre de cacao, arôme naturel de vanille) 15.0% ; sirop de glucose <1% ; sucre <1% ; agent d'enrobage : E414 <1% ; amidon modifié <1% ; graisse végétale (noix de coco) <1%

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aucune donnée

CONSERVATION :

DDM : 5 mois

Stockage : A conserver dans un endroit propre, sec (humidité relative max. 70%) et sans odeur.

Température de stockage : 12 – 20°C

ALLERGENES :

| PRODUITS / INGREDIENTS | PRESENCE | ABSENCE | INGREDIENT(S) CONCERNE(S) |
|---|----------|---------|---------------------------|
| CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN | X | | |
| CRUSTACEES 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 | | Lactose, lait |
| SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA | X | | |
| FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES | | X | |
| GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME | | X | |
| MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE | | X | |
| LUPIN ET PRODUITS A BASE DE LUPIN | | X | |
| CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI | | X | |
| ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (CONCENTRATION >10 MG/KG OU 10 MG/L EN SO2) | | X | |

? = contamination croisée possible

VALEURS NUTRITIONNELLES :

| POUR 100g DE PRODUIT | | |
|----------------------------|-------------|-------------|
| VALEUR ENERGETIQUE | 2 120.12 kJ | 506.62 kcal |
| MATIERES GRASSES | 30.2 g | |
| - Dont acides gras saturés | - 15.63 g | |
| GLUCIDES | 59.86 g | |
| - Dont sucres | - 50.46 g | |
| PROTEINES | 7.6 g | |
| FIBRES | | |
| SEL | 0.6 g | |

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Flore totale : max. 5 000 /g
 Moisissures : max. 50 /g
 Levures : max. 50 /g

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.

▪ **Métaux lourds**

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

▪ **Garantie absence nanomatériaux**

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.