

Truffle Peru

ART. NR.: 30920

Version: 13/11/2020



### 1. Description du produit

Truffe chocolat noir avec mousse au chocolat d'origine Peru.

### 2. Ingrédients

Pâte de cacao, sucre, beurre (**lait**), sirop de glucose, beurre de cacao, **lait** condensé, matière grasse **laitière** anhydre, émulsifiant (lécithine de **soja**), arôme naturel de vanille.

Chocolat: cacao 57% minimum

### 3. Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie (kJ)	2290	kJ
Energie (kcal)	548	kcal
Lipides	39	g
Acides gras saturés	24	g
Glucides	42	g
Sucres	35	g
Protéines	4.5	g
Sel	0.01	g

#### 4. Allergènes

Gluten	?	Fruits à coque	?
Crustacés	-	Céleri	-
Oeufs	?	Moutarde	-
Poissons	-	Graines de sésame	-
Arachides	-	Anhydride sulfureux / sulfites	-
Soja	+	Lupin	-
Lait	+	Mollusques	-

+	Présent
-	Absent
?	Peut contenir des traces

#### 5. Données Bactériologiques

Germes totaux	5.000/g max
Enterobacteriaceae	10/g max
Coliforme	10/g max
Staphylococcus aureus	10/g max
Levures et moisissures	100/g max
Escherichia Coli/1g	absent
Salmonella/25g:	absent

#### 6. Date de péremption

12 mois - Tenir au sec (humidité < 60%) et au frais (min 15°C - max 20°C).

#### 7. Emballage

	Unité	Carton
Dimensions	L275 x W300 x H60 mm	L570 x W315 x H395 mm
Poids net	1,1 kg	13,2 kg
Poids brut	1,3 kg	16,3 kg
Code à barres	54 12956 30920 8	
Unités par carton	12	

#### 8. Disposition sur palette

	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Cartons par couche	4	6
Couches par palette (charge max.)	4	4
Cartons par palette (charge max.)	16	24
Couches par palette (max. 1.80m)	4	4
Cartons par palette (max. 1.80m)	16	24
Couches par palette (max. 1.60m)	3	3
Cartons par palette (max. 1.60m)	12	18