



máj: 23/08/2022

MOUSSE BIO AU CHOCOLAT NOIR**- Gamme Mousse -**

Dénomination légale: Dessert lacté Bio, au chocolat noir.



FR-BIO-01

Agriculture UE / non UE

Caractéristiques techniques

Gencod: 3 339 523 275 006
N° Agrément: FR 24 396 002 CE
lieu de fabrication: Saint Cyprien (France)
Conservation: entre 0°C et 6°C

Code emballer : EMB396C

PalettisationUVC: 1 pot soit 90g **PCB:66****Composition**

4 clayettes par couches
 10 couches par palettes
 40 clayettes par palette
 2 640 pots par palette

Chocolat noir* 23% (sucre de canne*, pâte de cacao*, beurre de cacao*), blanc d'oeuf* 23%, **beurre***, jaune d'oeuf* 11,4%, sucre de canne*, **lait entier***, eau, cacao en poudre*, émulsifiant : lécithine de tournesol*.
 Traces éventuelles de **soja**

* Ingrédients d'origine agricole issu de l'Agriculture Biologique

Les informations en gras sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.**Spécifications**

Analyse nutritionnelle moyenne	pour 100g
Energie	1307 kJ 314 kcal
Matières grasses	21,0 g
<i>dont saturées</i>	13,5 g
Glucides	23,0 g
<i>dont sucres</i>	21,0 g
Fibres	2,9 g
Protéines	6,8 g
Sel	0,15 g

Conditionnement

emballage primaire : pot plastique (PS)
 opercule aluminium blanc

emballage secondaire : carton recyclé et encre végétale

Emballages conformes aux dispositions du décret 2007-1467 (16/10/2007) relatif aux exigences liées à l'environnement.

Sécurité sanitaire

Produit non ionisé et sans OGM: Règlement (CE) No 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) no 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage en ce qui concerne la production biologique

Présence d'allergènes: Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires

Critère d'hygiène des procédés et de sécurité: Critères microbiologiques FCD Version du 15/11/2019 applicable janvier 2020 et Règlement (CE) No 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires