	PRALINEA VERNIE BOITE FER SNACKING 150g	Page 1 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		FT 11890018N – V05 – 20/05/2016
Rédacteur : PITON A.	Vérificateur : HARDY A.	Approbateur : LAOUINI V.
Diffusion : Service R&D	Motif de la nouvelle révision : corrections apportées sur les intitulés des VN	
	Motif de la nouvelle version : indication lait gras	

1- Dénomination - Definition of the product

Croustilles de céréales enrobées de praliné et de chocolat au lait
Crusty marbles coated with praline and milk chocolate

2- Liste Ingrédients - Ingredients list

Croustilles de céréales enrobées de praliné et de chocolat au lait

Ingrédients : chocolat au lait 65% (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithines (**soja**), arôme naturel de vanille), praliné 21% (**noisettes** 50%, sucre, émulsifiant : lécithines (**soja**), arôme naturel de vanille), céréales croustillantes 12% (farine de **blé**, **gluten de blé**, sucre, farine de malt de **blé**, poudre à lever : E500(ii), sel, correcteur d'acidité : E170), beurre de cacao, agents d'enrobage : E414-E904.

Chocolat au lait : cacao 33% minimum. Traces éventuelles de : œufs, autres fruits à coque.

Crusty marbles coated with praline and milk chocolate

Ingredients : milk chocolate 65% (sugar, cocoa butter, whole milk powder, cocoa mass, emulsifier : lecithins (soya), natural vanilla flavouring), praline 21% (hazelnuts 50%, sugar, emulsifier : lecithins (soya), natural vanilla flavouring), crispy cereals 12% (wheat flour, wheat gluten, sugar, wheat malt flour, raising agents : E500(ii), salt, acidity regulator : E170), cocoa butter, glazing agents : E414-E904.

Milk chocolate : cocoa solids 33% minimum. May contain traces of : eggs, other nuts.


3- Information ionisation et OGM – Ionisation and GMO informations

Le produit est garanti non ionisé. Il n'est pas soumis à l'étiquetage OGM en accord avec les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement européen et du conseil du 22 septembre 2003.

The product is guaranteed not ionized. It is not subject to labelling GMOs in accordance with Regulation (EC) No 1829/2003 and 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003.

4- Information nutritionnelle (valeurs indicatives obtenues par calcul, à valider par des analyses) – Nutrition information (indicative values obtained by calculation, to be validated by analyses)

	Pour 100g Per 100g
Energie <i>Energy</i>	2236 kJ 535 kcal
Matières grasses <i>Fat</i>	30 g
dont acides gras saturés <i>of which saturates</i>	15 g
Glucides <i>Carbohydrate</i>	56 g
dont sucres <i>of which sugars</i>	46 g
Protéines <i>Protein</i>	8.1 g
Sel <i>Salt</i>	0.49 g

	PRALINEA VERNIE BOITE FER SNACKING 150g	Page 2 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		FT 11890018N – V05 – 20/05/2016
Rédacteur : PITON A.	Vérificateur : HARDY A.	Approbateur : LAOUINI V.
Diffusion : Service R&D	Motif de la nouvelle révision : corrections apportées sur les intitulés des VN	
	Motif de la nouvelle version : indication lait gras	

5- Caractéristiques microbiologiques - Microbiological standards

Flore aérobie mésophile à 30°C <i>Total plate count (30°C)</i>	< 10 000 / g
Entérobactéries 37°C <i>Enterobacteria (37°C)</i>	< 10 / g
levures + moisissures <i>yeasts + moulds</i>	< 200 / g
moisissures seules <i>moulds</i>	< 100 / g
Anaérobies sulfite-réducteurs à 46°C <i>Sulphite-reducing anaerobes (46°C)</i>	< 10 / g
Staphylocoques à coagulase positive <i>Staphylococci</i>	< 10 / g
Salmonelles <i>Salmonella</i>	absence dans 25g <i>absence in 25g</i>

6- Caractéristiques organoleptiques - Organoleptic standards

Texture / *Texture* : chocolat fondant et cœur croustillant
 Aspect / *Appearance* : marron poudré
 Odeur / *Smell* : chocolat
 Saveur / *Taste* : chocolat au lait praliné et goût céréales

7- Conditionnement - Packaging conditions

Unité de vente – Sale unit

Poids net / <i>Net weight</i>	150 g / 5.29 oz
Poids brut / <i>Gross weight</i>	230,5 g / 8.13 oz
Emballage primaire / <i>Inner packing</i>	Matière / <i>Matter</i> Longueur / <i>Length</i> Largeur / <i>Width</i> Hauteur / <i>Height</i>
	Fer / <i>tin</i> / 68 mm 130 mm

Colisage - Packing


Nombre d'UV / *Number of Sale unit*: 9

Poids net / <i>Net weight</i>	1,350 kg / 2.98 lb
Poids brut / <i>Gross weight</i>	2,17 kg / 4.78 lb
Emballage matière / <i>Packing</i>	Matière / <i>Matter</i> Longueur / <i>Length</i> Largeur / <i>Width</i> Hauteur / <i>Height</i>
	Carton / <i>cardboard</i> 208 mm 208 mm 137 mm

Palettisation - Packing specification

Type de palette / *Type of pallet*: 80 x120 cm
 Hauteur palette / *Pallet height*: 111 cm

7 rangs de 15 cartons, soit 105 cartons par palette.
 7 rows of 15 cases, 105 cases by pallet

 CHOCOLATERIE MONBANA FRANCE 1934	PRALINEA VERNIE BOITE FER SNACKING 150g	Page 3 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		FT 11890018N – V05 – 20/05/2016
Rédacteur : PITON A.	Vérificateur : HARDY A.	Approbateur : LAOUINI V.
Diffusion : Service R&D	Motif de la nouvelle révision : corrections apportées sur les intitulés des VN	
	Motif de la nouvelle version : indication lait gras	

8- Code emballer, Code EAN 13 et Code douanier

Code emballer / Code packer : EMB 53 096 E
Code EAN / EAN : 3474340089488
Code Douanier / Customs code : 18069090

9- Conditions de stockage, conservation et transport - Conditions of storage, conservation and transport

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) Technique : 12 mois dans l'emballage d'origine non ouvert.
DLUO garantie à Expédition : 2/3 de la DLUO Technique
A conserver et transporter dans un endroit propre, à l'abri de la chaleur (12-21°C) et de l'humidité (max. 70%). Tenir à l'écart des odeurs fortes et autres contaminants.

Technical Shelf life: 12 monthes in the original and unopened package.

Sending guarantee shelf life: 2/3 of shelf life

Store and transport in a cool (12-21°C), dry (max. 70%) and clean place. Keep away from strong odours and others contaminants.

Les informations contenues dans ce document sont basées sur les données à notre disposition et sont estimées correctes. Cependant, aucune garantie n'est donnée ou sous-entendue concernant l'exactitude de ces données ou les résultats obtenus en les utilisant. Les utilisateurs sont invités à faire leurs propres vérifications pour déterminer l'adéquation de l'information à leurs applications particulières.

Information contained in this bulletin is believed to be accurate and is offered in good faith for the benefit of the customer. We, however, cannot assume any guarantee against patent infringement, liabilities or risks involved from the use of these products, formulas and information.