	<b>CROUSTINEIGE BOITE FER 150g</b>	Page 1 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		<b>FT 11890051G – V05 – 19/05/2016</b>
Rédacteur : PITON A.	Vérificateur : HARDY A.	Approbateur : LAOUINI V.
Diffusion : Service R&D	<b>Motif de la nouvelle révision</b> : corrections apportées sur les intitulés des VN	
	<b>Motif de la nouvelle version</b> : indication cacao – inversion kcal/kJ	

## 1- Dénomination - Definition of the product

Croustilles de céréales enrobées de chocolat au lait et de chocolat blanc arôme café  
*Crusty marbles coated with milk chocolate and white chocolate coffee flavoured*

## 2- Liste Ingrédients - Ingredients list

Ingrédients : chocolat blanc arôme café 48% (sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, arômes), chocolat au lait 38% (sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, pâte de cacao, 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), sucre glace, fécule de pomme de terre  
 Chocolat au lait et blanc: cacao 33% minimum. Traces éventuelles de : œufs, fruits à coque.

*Ingredients : white chocolate coffee flavoured 48% (sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, flavourings), milk chocolate 38% (sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, cocoa mass, emulsifier : lecithins (**soya**), natural vanilla flavouring), crispy cereals 12% (**wheat flour, wheat gluten**, sugar, **wheat** malt flour, raising agent : E500(ii), salt, acidity regulator : E170), icing sugar, potato starch  
 Milk and white chocolate : cocoa solids 33% minimum. May contain traces of : eggs, 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>	2312 kJ
	554 kcal
Matières grasses <i>Fat</i>	34 g
dont acides gras saturés <i>of which saturates</i>	21 g
Glucides <i>Carbohydrate</i>	55 g
dont sucres <i>of which sugars</i>	46 g
Protéines <i>Protein</i>	7.5 g
Sel <i>Salt</i>	0.55 g

	<b>CROUSTINEIGE BOITE FER 150g</b>	Page 2 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		<b>FT 11890051G – V05 – 19/05/2016</b>
Rédacteur : PITON A.	Vérificateur : HARDY A.	Approbateur : LAOUINI V.
Diffusion : Service R&D	<b>Motif de la nouvelle révision</b> : corrections apportées sur les intitulés des VN	
	<b>Motif de la nouvelle version</b> : indication cacao – inversion kcal/kJ	

## 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>Entérobacteria (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* : Billette ivoire poudrée au sucre glace  
 Odeur / *Smell* : Chocolat  
 Saveur / *Taste* : Chocolat au lait et blanc avec une note de café, 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 / 7.42 oz	
Emballage primaire / <i>Inner packing</i>	Matière / <i>Matter</i>	fer / <i>tin</i>
	Longueur / <i>Length</i>	/
	Largeur / <i>Width</i>	68 mm
	Hauteur / <i>Height</i>	130 mm

### Colisage - Packing

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

Poids net / <i>Net weight</i>	1,35 kg / 2.97 lb	
Poids brut / <i>Gross weight</i>	2,17 kg / 4.78 lb	
Emballage matière / <i>Packing</i>	Matière / <i>Matter</i>	Carton / <i>Case</i>
	Longueur / <i>Length</i>	208 mm
	Largeur / <i>Width</i>	208 mm
	Hauteur / <i>Height</i>	137 mm

	<b>CROUSTINEIGE BOITE FER 150g</b>	Page 3 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		<b>FT 11890051G – V05 – 19/05/2016</b>
Rédacteur : PITON A.	Vérificateur : HARDY A.	Approbateur : LAOUINI V.
Diffusion : Service R&D	<b>Motif de la nouvelle révision</b> : corrections apportées sur les intitulés des VN	
	<b>Motif de la nouvelle version</b> : indication cacao – inversion kcal/kJ	

## Palettisation - Packing specification

Type de palette / *Type of pallet*: 80x120 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*

## 8- Code emballer, Code EAN 13 et Code douanier

Code emballer / *Code packer* : EMB 53 096 E  
Code EAN / *EAN* : 3474340090682  
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.*