

Bonbon chocolat noir – ganache citron

Code article : GR-BON-02

Produit fini surgelé. Chocolat noir avec une ganache citron

Photo du produit	Caractéristiques physiques
	Poids net du bonbon : 10g Diamètre haut : 28mm Diamètre bas : 31mm Hauteur : 13mm

Liste des ingrédients

Sucre, cacao, beurre de cacao, lécithine de soja, vanille, crème, sucre inverti, beurre, jus de citron, poudre de lait.

Mise en oeuvre

+4°C pendant 48h minimum ensuite placer les chocolats pendant 24h minimum à +15°C.

Date limite utilisation optimale

12 mois à -18°C. Après décongélation le produit se conserve 2 mois.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	394.26
Valeur énergétique (kJ)	2036.39
Matières grasses (g)	33.53
Protéines (g)	3.94
Glucides (g)	40.25
Dont sucres (g)	39.19
Sel (g)	0.04

OGM - Ionisation

Produit non soumis à étiquetage d'après les règlements 1829/2003 et 1830/2003. Pas de traitement par ionisation de ce produit ainsi que des matières le composant.

Contaminants chimiques

Conforme au règlement CE 1881/2006

Lieu de fabrication

Produit à Fontaines, canton de Neuchâtel, Suisse.

Allergènes

Tous nos produits peuvent contenir des traces de lait, œufs, gluten, fruits à coques, arachides, sésame et soja.

Conditionnement

Emballage du produit	Poids unitaire du produit	Quantité par carton	Poids net du carton	Poids brut du carton
Carton + blister (PE) + sac sous vide	Poids pièce : 10g Poids boîte : 960g	20 boîtes de 96 = 1920 pièces	19.2 kg	24.16 kg

Palettisation (sur palette eu 80 x 120)

Carton / couche	Couche / palette	Carton / palette	Dimension carton
4	4	16	510x370x405mm

Etiquetage

Etiquetage selon le règlement CE 1169/2011.

EAN

Boîte (EAN 13)	Carton (EAN 14)
7649989574527	17649989574524

Visa rédacteur	Visa relecteur
M.R	S.M