

Mousse au chocolat noir intense – 70% de cacao – recette aux œufs frais 200g (4x50g e)

Dénomination légale de vente

Mousse au Chocolat noir et aux œufs frais

Code article

50076565

Liste d'ingrédients

 OEUFS entiers frais 33%, CREME, chocolat noir* 27% (pâte de cacao, sucre, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA), sucre, blanc d'OEufs frais.
 * chocolat noir à 70% de cacao

Allergènes

lait, œuf, soja

Contamination croisée

Ce produit est élaboré dans un atelier utilisant des fruits à coque

Conditions de conservation

 A conserver à +6°C maximum
 A consommer jusqu'au : DLC sur unité de vente

DONNEES LOGISTIQUES

	PIECE	UVC ¹	COLIS	PALETTE
GENCOD		3608580765653	03 608589 76565 4	03 608581 76565 2
Poids net (kg)	0,050	0,200	1,000	210
Poids brut (kg)	0,056	0,236	1,200	287
Largeur (mm)	71	142	155	800
Longueur (mm)	71	71	395	1200
Hauteur (mm)	53	107	110	1700
Nombre de pièces	1	4	20	4200
Nombre d'UV			5	1050
Nombre de colis				210
Nombre de couches				14
Code douanier	1806909011			

¹UVC : Unité de vente

VALEURS NUTRITIONNELLES

		Pour 100g	Par portion*	% des AR / portion **
Energie	Kj	1379	689	8
	Kcal	332	166	
Matières grasses (g)		26,0	13,0	19
Dont acides gras (g)		15,0	7,5	38
Glucides (g)		15,0	7,5	3
Dont sucres (g)		13,0	6,5	7
Fibres alimentaires (g)		3,4	1,7	
Protéines (g)		7,9	4,0	8
Sel (g)		0,13	0,07	1
Calcium (mg)		49	24	3

* Portion : 50g

** Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000kcal)

 Ne contient pas d'OGM (Organisme génétiquement modifié)
 Ce produit n'a pas été soumis à des traitements ionisant

Informations sanitaire
 f = FR 28.015.011 CE
 h = FR 46.029.001 CE

Critères microbiologiques selon FCD

Levures moisissures	Staphylocoques coagulase +	Enterobactéries	Listeria	Flora aérobie 30°C	Bacillus Céréus	Escherichia Coli	Salmonella
	<100 ufc/g	<10 ufc/g	absence /25g	<300 000 ufc/g	<100 ufc/g	<10 ufc/g	absence /25g

En cas d'incohérence entre la fiche produit et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi.

Mise à jour : 23/08/2019