

Specification

Produit: **Chocolat**
Code du produit **4182831995**

Denomination spécifique: Produit intermédiaire
 Application: yaourt
 Dosage indicatif [%]: 10:7:83

Ingédients 44% sucre, 13% poudre de cocoa, 11% chocolat noir,
 (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de SOJA,
 arôme naturel de vanille), jus de citron concentré

Paramètres analytiques

Valeur	Limites	Unité	
5.9	±0.4	No Unit	pH 20°C
65.0	±2	°Brix	Brix 20°C
57.5	±17.500	Pas	Viscosité Brookfield, fuseau 7, 10°C, 20 rpm

Limites microbiologiques

<1,000	/g	nombre de germes aérobies totaux
absent	/100g	levures / moisissures détection par D-Count (qualitatif)

Conservation et Stockage

< 10 °C	Conditions de stockage
180	Durée de conservation (jours)

Valeurs nutritionnelles

Énergie	1164	KJ
	276	Kcal
Lipides	5.5	g/100g
dont acides gras saturés	3.3	g/100g
dont acides gras trans	0.07	g/100g
Glucides	51.0	g/100g
dont mono & disaccharides	49.0	g/100g
Fibres alimentaires	4.92	g/100g
Protéines	3.4	g/100g
Teneur en sel	0.19	g/100g
Sel minéraux	1.76	g/100g

Remarque

Les informations fournies dans les spécifications Fruolino et/ou dans tout autre document fourni avec les produits ne constituent d'aucune manière que ce soit une garantie autre que la conformité aux présentes spécifications produit. Il convient que l'utilisateur observe toute législation régissant l'utilisation du produit afin de garantir que l'utilisation des produits et tout étiquetage soient conformes à la législation, réglementation ou norme locale ou nationale. Toute autre garantie, expresse ou implicite, est par la présente explicitement exclue et l'utilisateur est tenu d'effectuer les inspections qc pertinentes du produit réceptionné.

Produit 4182831995 Chocolat

Information allergène

Allergènes selon le Règlement (UE) no 1169/2011 et avenants

Les informations communiquées dans le Questionnaire Allergènes sont basées sur une revue détaillée de la formule, des procédures de production et des investigations menées auprès de nos fournisseurs. La réponse «ne contient pas» signifie que selon les contrôles et investigations de Frutarom, le risque de contamination par des substances de ce groupe est sous contrôle. Cependant, ceci ne signifie pas qu'il soit absolument impossible qu'une contamination croisée survienne sur un lot particulier de matières premières.

Pour plus d'informations voir Allergen Management (disponible sur demande).

formule contient: + = Oui, - = Non

Allergene	Inclus
Céréales contenant du gluten	-
Blé	-
Seigle	-
Orge	-
Avoine	-
Epeautre	-
Kamut	-
Crustacés	-
Œufs	-
Poissons	-
Arachides	-
Soja	+
Lait et produits à base de lait (et lactose)	-
Fruits à coque	-
Amandes	-
Noisettes	-
Noix	-
Cashew	-
Noix de pécan	-
Noix de Brésil	-
Pistache	-
Noix de Macadamia / Queensland	-
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-
Lactose	-

Créé par Product Safety Assurance Frutarom.

Cette Spécification a été élaborée par ordinateur et est valide sans signature.