

Mousse al Cioccolato 90g

code article **50201**



Description produit

Le dessert italien original convainc sans ajout de saveurs avec la saveur naturelle du cacao et est raffiné avec de la liqueur de café!

1.article	DERNIERE VERSION: 25/05/2022
désignation gamme	Dessert
désignation produit	Mousse al Cioccolato 90g
gen-code colis	04026913502017
gen-code unité	8005020009226
agrément vétérinaire	IT 03-196 CE
certification	IT-BIO-007
organisme gestionnaire	
code intrastat	19059080
origine: pays / région	Italie/Lombardei

2.informations produit	
poids net (kg)	0,090
poids brut (kg)	0,107
unités colis	6x90g
affinage	
température de stockage	6°C
ingrédients	CRÈME au chocolat* 77% (LAIT DE VACHE*, CRÈME*, sucre de canne* intégrale, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE*,malto-dextrine*, eau, pâte de cacao*, beurre de cacao*, cacao maigre*, alcool,épaississant:agar-agar), crème de cacao* 22% (eau, sucre de canne intégral*, sirop de glucose de riz*, cacao en poudre*, tapioca*, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE*, alcool*, stabilisant: gomme de caroube*), poudre de cacao* 1% *issu de l'agriculture biologique

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	mousse de chocolat saupoudrée d'une couche de cacao
apparence intérieure	mousse de chocolat saupoudrée d'une couche de cacao
consistance	crémeux et fin
odeur	sucré, cacao
goût	sucré, cacao, laiteux, léger goût d'alcool

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	1051
valeur énergétique kcal	251
lipides en g	10
dont acides gras saturés en g	6,5
glucides en g	32
dont sucre/Lactose en g	27
protéines en g	4,9



Mousse al Cioccolato 90g

code article **50201**

5.caractéristiques chimiques et physiques	
matière sèche en %	
matière grasse sur sec en % min.	
matière grasse absolue en % env.	
eau dans matière ss mat/grasse en	
lactose	

6.allergènes	lait et produits dérivés
---------------------	--------------------------

7.emballage unité	
dimensions (L x l x h) en mm	98x95x55
poids net en kg	0,090
poids emballage en g	0,017
type emballage	05 - PP (polypropylène), 01 - PET, 21 - PAP (autres papiers)

8.emballage colis	
dimensions (L x l x h) en mm	300x200x55
poids net environ en kg	0,642
poids emballage en kg	0,107
poids brut environ en kg	0,696
type emballage	20 - PAP (carton)

9.DLC min.départ ÖMA	18
-----------------------------	----

10.palettisation	
colis	6x90g e
colis par couche	16
couches par palette	25
colis par palette	400
unités par palette / kg par palette	2400 / 278

9.documents accompagnant la marchandise			
bordereau de livraison indiquant:	code article, dénomination produit, unités d'emballage (colis)		
	sigle IK, dlc min.départ en jours, nombre de colis		
	poids de la livraison, DLUO	signature:	Lindenberg le

exigences légales
<ul style="list-style-type: none">- Les produits sont conformes à l'ordonnance (CE) n°834/2007 relative à la production écologique/biologique et à la labellisation des produits écologiques/biologiques.- Les matières premières utilisées sont conformes à la législation alimentaire allemande.- Les produits sont obtenus, traités, transformés, labellisés et stockés dans des conditions conformes aux normes d'hygiène spécifiques des denrées alimentaires d'origine animale, conformément à l'ordonnance (CE) n° 853/2004, 854/2004.- Les produits sont conformes à l'ordonnance (CE) n°178/2002 relative à la sécurité sanitaire des aliments, et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.- Les critères microbiologiques cités en annexe 1 de l'ordonnance (CE) n° 2073/2005 et/ou des ordonnances (CE) n° 1441/2007 et n° 365/2010 sont respectés.- Les produits livrés sont conformes à l'ordonnance (CE) n° 1830/2003 relative à la traçabilité et à la labellisation des organismes génétiquement transformés.- Conformité à l'ordonnance (CE) n° 1829/2003 relative aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux génétiquement transformés.- Exempts de résidus de produits chimiques, ils sont conformes à la réglementation relative aux limites maximales de résidus, à la réglementation relative aux polluants, à la réglementation (CE) n° 466/2001, ainsi qu'à la réglementation (CEE) n° 2377/90.

génie génétique / Novel-Food
Les organismes génétiquement modifiés (OGM) et les produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM sont interdits dans l'agriculture biologique, de même que dans la fabrication et le traitement des denrées alimentaires biologiques. Tout procédé faisant appel au génie génétique, ainsi que l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés, sont interdits.