

**Fiche technique**  
**Rocher Cacao**  
**Ref : 07037CO10001**



**Ingrédients :**

Coco râpé (32%), sucres, blancs d'OEUFS, OEUFS frais, sirop de glucose, farine de BLE, stabilisant : glycérol, poudre de cacao (2%), sel, arômes, poudres à lever : pyrophosphate et bicarbonate de soude, conservateur : sorbate de potassium, épaississant : xanthane, colorant (E102).

**Allergènes :** Blé, œuf, lait.

Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coque et des dérivés laitiers.

**OGM :**

Les matières premières soumises aux règlements CE n°1829/2003 et n°1830/2003 du 22/09/2003 sont garanties sans OGM par nos fournisseurs.

**Valeurs nutritionnelles :**

	100g	37g	% AR* 37g
Energie	1663 KJ	615 KJ	7,4%
Calories	399 kcal	148 kcal	
Matières grasses	23,6 g	8,7 g	12,4%
dont a.g saturés	20,8 g	7,7 g	38,5%
Glucides	35,9 g	13,3 g	5,1%
dont sucres	34,1 g	12,6 g	14,0%
Fibres	5,9 g	2,2 g	8,8%
Protéines	5,5 g	2,0 g	4,2%
Sel	0,7 g	0,3 g	5,0%

\*AR = Apport Recommandé

**Conditionnement et logistique :**

UVC		Carton		Palette	
Nb produit/UVC	1	Nb UVC/carton	100	Nb carton/palette	48
Poids net UVC	37 g	Poids net carton	3,7 kg	Nb de carton/couche	8
Code barre UVC	3 281 32 090 400 2	Code barre carton	13281325070013	Nb de couche	6
Dimensions (mm) LxHxh	110x80x35	Dimensions (mm) LxHxh	390x290x200	Poids net palette	195 kg
				Dimensions (mm) LxHxh	1200x800x1215

**Date Limite d'Utilisation Optimale :**

12 semaines à la fabrication  
10 semaines garanties en livraison

**Conditions de stockage et de transport :**

Stockage dans un endroit frais, sec, à l'abri de la lumière.

**Critères microbiologiques maximum :**

Flore totale : 300 000 UFC/g  
Coliforme thermotolérant : 1 UFC/g  
ASR : 10 UFC/g  
Salmonelles : Absence dans 25 g

**Origine :** France

**Emballleur :** 78486C

**Nomenclature douanière :** 190 590 55

**Date :** 21/09/2022

**Version :** 11