

Truffe fantaisie aux brisures de crêpe dentelle

Ingrédients : (le double ****astérisque**** encadre les ingrédients allergènes)
chocolat 69% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithines de ****soja****), graisse végétale (coprah), brisures de crêpe dentelle 5% (farine de ****blé****, sucre, ****beurre**** pâtissier, ****lait**** écrémé en poudre, malt d'****orge****, sel), ****lactosérum**** en poudre 4, cacao en poudre. 69% de chocolat à 52% de cacao.

Traces éventuelles de (contamination croisée d'allergènes Union Européenne)
noisettes, amandes, pistaches et œufs.

Conservation et consommation

Durée de vie minimum - départ Mathez (en mois) : 8

Conseils de conservation : Produit sensible à la chaleur, à conserver dans un endroit sec et frais, de 15 à 18°C.

Conseils de consommation : Convient aux personnes végétariennes.

Caractéristiques

Poids (g) : 9,2 +/- 0,5 **Hauteur (mm) :** 22 +/- 6 **Diamètre (mm) :** 26 +/- 4

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect : Forme de cloche, présence régulière de poudre de cacao

Odeur : Caractéristique du chocolat, sans notes étrangères

Goût : Tendre, fondant, avec la note d'amertume du cacao mélangé au craquant des brisures de crêpe dentelle

Caractéristiques microbiologiques :

Flore totale : < 10 000 germes/g (NF EN ISO4833-05/03) **Entérobactéries :** < 100 germes/g (NF V08-054-04/09)

Levures : < 100 germes/g (NFV08-036-05/03) **Staphylocoques :** <10 germes/g (NFEN ISO 6888-2)

Moisissures : < 100 germes/g (NFV08-036-05/03) **Salmonelles :** Abs/25 g (BRD 07/11-12/05)

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Energie (kJ)	2 408	Energie (kcal)	580
Matières grasses (g)			43
dont acides gras saturés (g)			31
Glucides (g)			41
dont sucres (g)			37
Protéines (g)			5,1
Sel (g)			0,22

Autres éléments

Ionisation : Conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE, ce produit n'est pas et ne contient pas d'ingrédient ionisé.

OGM : Ce produit ne contient pas d'organisme génétiquement modifié conformément aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE et donc n'est pas soumis à étiquetage OGM.

Code d'usage : La "truffe fantaisie" est une confiserie au chocolat et/ou cacao, à texture tendre et fondante, composée exclusivement de chocolat et/ou de cacao, de sucres, de matières grasses végétales et/ou de produits laitiers. Les termes "truffe" et "fantaisie" doivent être inscrits en caractères identiques et clairement lisibles sur les emballages.