

Code article:	1-42-008213	Page:	1/5
Ident/Release:	F4189/004		
Identification produit:	Stabichoc PF		

**Déclaration**

Dénomination légale:	Stabichoc - Fourrage au cacao et à la noisette stable au four
Remarque réglementaire:	Produit réservé à un usage professionnel.
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Poids net:	6 kg
Nomenclature douanière:	1806209510
Instructions de conservation du produit:	À conserver dans un endroit sec et frais.
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Date de péremption:	A consommer de préférence avant fin: mois/année 12 mois
Unité de conditionnement:	Seau de 6 kg

Code article:	1-42-008213	Page:	2/5
Ident/Release:	F4189/004		
Identification produit:	Stabichoc PF		

Informations logistiques

		Unité Consommation <i>Consumer Unit</i>	Unité d'expédition <i>Case</i>	Couche <i>Layer</i>	Palette <i>Palett</i>
GTIN	<i>GTIN</i>	4014826395017	04014826395017	/	03506170008022
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	1	18	90
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	18	90
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	5
Poids net	<i>Net weight</i>	6000 G	6 KG	108 KG	540 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	6300 G	6,3 KG	113,4 KG	592 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	23	23	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	23	23	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	23	23	23	133

Ingrédients

Composition matières premières	Origine variétale
sucre	betterave rouge, betterave à sucre
24% purée de NOISETTES	noisette
huile de colza	colza
11% cacao	fèves de cacao
matière grasse de palme	palme
5,0% pâte de cacao	fèves de cacao
émulsifiant (lécithine de tournesol)	tournesol
arôme	divers
Traces éventuelles de LAIT .	

Code article:	1-42-008213	Page:	3/5
Ident/Release:	F4189/004		
Identification produit:	Stabichoc PF		

Liste d'ingrédients

Z18450 / 004

sucré, 24% purée de **NOISETTES**, huile de colza, 11% cacao, matière grasse de palme, 5,0% pâte de cacao, émulsifiant (lécithine de tournesol), arôme, Traces éventuelles de **LAIT**.

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Faites fondre la quantité nécessaire au bain-marie..

	Unité	Prêt à l'emploi	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	2395	29
Energie	kcal	576	29
Matières grasses	g	41	59
- Acides gras saturés	g	10	50
Glucides	g	45	17
- Sucres	g	42	47
Protéines	g	5,1	10
Sel	g	0,00	0

* Repères Nutritionnels Journaliers (RNJ) pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal. Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.

Code article:	1-42-008213	Page:	4/5
Ident/Release:	F4189/004		
Identification produit:	Stabichoc PF		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Contamination potentielle	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- blé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- seigle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- orge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- avoine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- épeautre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- kamut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- souches hybrides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Crustacés et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Mollusques et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Œufs et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Poisson et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Arachide et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Soja et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lupin et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
- lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		NOISETTE
- amandes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noisette	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de cajou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de pécan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix du Brésil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- pistache	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Macadamia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Queensland	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Céleri et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Moutarde et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Sésame et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg:___	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

Code article:	1-42-008213	Page:	5/5
Ident/Release:	F4189/004		
Identification produit:	Stabichoc PF		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100	
S. aureus	UFC/g		100	
Salmonelles	dans 1g		0	
Moisissures	UFC/g		1 000	
Levures	UFC/g		1 000	
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		100 000	

Critères physico-chimiques

Statut

	Oui	Non
contient de la volaille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du boeuf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du mouton	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
adapté aux végétaliens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Certificat HALAL (musulman)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat Kosher (juif)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>