





Data provided by GS1 MyProductManager

BTE Forêt noire mini(H60mm)30gx20 Deleye

mini Fôret Noire

## Information technique et logistique :

N°article : 56157 A commander par : 1 Boite Conditionnement : Carton de 2

Unités par palette : 198

DLC minimum à la livraison : 30 Jours

Contenu net par unité : 600 GRM Poids net (gr.) par unité : 600 Poids brut (gr.) par unité : 900

## Informations supplémentaires sur le produit :

#### Mode d'emploi :

Instructions de conservation dans le congélateur : \*\* -12 °C : 3 semaines \*\*\* - 18 °C : date de fabrication + 15 mois (voire date dernière consumation sur l'étiquette) Instructions de décongélation dans le frigo (max.7°C) : Laissez décongeler sans emballages (isomo/boîte) pendant 4 heures dans le frigo. Servir froid. Temps de conservation dans le frigo : maximum 48 heures. Si le client fait décongélation en température 20°C, il faut respecter une conservation de 5 heures max. NE PAS RECONGELER APRES DECONGELATION !

#### Conditions de stockage :

Instructions de conservation dans le congélateur : \*\* -12 °C : 3 semaines \*\*\* - 18 °C : date de fabrication + 15 mois (voire date dernière consumation sur l'étiquette) Instructions de décongélation dans le frigo (max.7°C): Laissez décongeler sans emballages pendant 4 heures dans le frigo. Servir froid. Temps de conservation dans le frigo : maximum 48 heures. Si le client fait décongélation en température 20°C, il faut respecter une conservation de 5 heures max. NE PAS RECONGELER APRES DECONGELAT

### Les ingrédients :

Chocolat au lait (27%) (Sucre, Beurre de cacao, LAIT entier en poudre, Masse de cacao, poudre de LACTOSERUM, Emulsifiant: E322 (SOJA), Epices, Arôme naturel: vanille), CREME (MG 35%) (CREME, Stabilisant: E407), MÉLANGE À CREME (LAIT entier, CREME (40% MG) (30%), Matière grasse (palme), huile végétale (coco), Jaune d'OEUFS, Epaississant: E415, Emulsifiant: E473), Cerises à l'alcool (13% vol) (10%), Biscuit brun (Farine de BLÉ, sucre, 'UF, poudre de cacao, Poudres à lever: E450i E500ii, Amidon de BLÉ, Stabilisant: E170, émulsifiants: E475 E471), Chocolat noir (Mass de cacao, Sucre, Beurre de cacao, Emulsifiant: E322( SOJA), Arôme: vanille), Sucre, Jaune d'OEUF, Eau, Gélatine en poudre, Cacao décor (dextrose, cacao en poudre (25%), farine de riz, huile et graisse végétales (palmiste non hydrogénée, palme)), Décor de sucre (Sucre, Amidon de BLE, Grasse végétale (palme)), Conservateur: E202



# trustbox.

## <u>Les allergènes :</u>

Ce produit	Contient
Crustacés	Sans
Oeufs	Contient
Poissons	Sans
Lait	Contient
Noix	Peut contenir
Arachides	Sans
Graines de sésame	Sans
Dioxyde de soufre et sulfites	Peut contenir
Céréales	Contient
Soja	Contient
Céleri	Sans
Moutarde	Sans
Lupin	Sans
Mollusques	Sans



trustbox.

## Allergènes Supplémentaires :

Ce produit	Contient
Lactose	Contient



## trustbox.

<u>Valeurs nutritives</u>:
nbre portions par emballage

: 20

Valeurs nutritives	Par 100GR
Energie (kJ) Energie (kcal) Lipides (g) Dont lipides saturés (g) Glucides (g) - Dont sucres (g) Fibres alimentaires (g) Protéines (g) Sel (g) Sodium (g)	1721kJ 410.88kcal 28.96g 17.81g 33.17g 30.93g 1.07g 3.86g 0.04g 0.01g

## Contact:

Joriba Bakery

Avenue Nadine Pollet-Sengier 2 7700 Luingne - Mouscron (Moeskroen)

## Disclaimer:

Nous rédigeons toujours les informations alimentaires, telles que les listes d'ingrédients, les informations sur les allergènes, etc. avec toute l'attention nécessaire sur la base des informations dont nous disposons. Il est toutefois possible que ces informations aient été modifiées par le producteur ou le fabricant, à l'instar d'un changement de recette, des ingrédients, des proportions ou des allergènes, sans que nous en soyons informés. C'est la raison pour laquelle il se peut que les informations communiquées soient incomplètes, incorrectes ou pas à jour. Pour obtenir les informations correctes, nous renvoyons dès lors aux informations telles qu'elles figurent sur l'article/le produit même. Il s'agit des seules informations correctes. Pour les articles/produits non emballés, nous attirons votre attention sur le fait qu'il est possible que ces produits entrent en contact avec des substances contenant des allergènes, simplement en raison de la préparation, de la présentation ou des autres manipulations nécessaires à la vente de ces produits. Nous vous conseillons dès lors de laver ces produits avant utilisation. Toutes les données sont fournies par le producteur par le biais de MyProductManager (c), propriété de GS1. Pour toute information complémentaire, visitez la page: http://www.gslbelu.org/