



CODE ARTICLE : 5402

PRÉPARATION EN POUDRE POUR BOISSON INSTANTANÉE LACTÉE SUCRÉE

**"SAGYKA"**

à 17% de cacao maigre en poudre

**Doses 30 g x 200**

INGRÉDIENTS		VALEURS ÉNERGÉTIQUES ET NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G		
Sucre, <u>lait</u> écrémé en poudre, cacao maigre en poudre (beurre de cacao : 11% minimum) - Arôme vanille - Cacao : 17%		Énergie	1 583,9 kJ / 374 kcal	
		Matières Grasses	2,30 g	
ORIGINE Conditionné en France - Lait en provenance d'une coopérative française		dont acides gras saturés	1,20 g	
		Glucides	70,70 g	
RENDEMENT 1 sachet dose de 30 g pour 1 tasse ou 1 bol de 30/35 cl		dont sucres	68,20 g	
		Fibres alimentaires	5,40 g	
UTILISATION Verser le contenu du sachet dans un bol ou une tasse, ajouter environ 30/35 cl d'eau chaude (non bouillante) et bien remuer avant consommation		Protéines	14,90 g	
		Sel	0,40 g	
<b>ALLERGÈNES</b>				
RÈGLEMENT (UE) N° 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN DU CONSEIL DU 25 OCTOBRE 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission				
CONDITIONNEMENT <b>Sachet dose : 30 g</b> Dimensions : 90 mm x 120 mm Complexe : Kraft couché 50 g - Pe 10 - Alu 7 - Pe 25 - Encres alimentaires <b>Carton : 200 doses</b> Dimensions : 310 mm x 235 mm x 245 mm Poids net : 6,000 kg Poids brut : 6,800 kg <b>Palette : 60 cartons</b> (5 couches de 12 cartons) Dimensions : 80 cm x 120 cm x 143 cm (palette comprise) Poids net : 360,000 kg Poids brut : 428,000 kg (palette comprise)		<b>Ingrédients visés à l'article 6 paragraphes 3 bis, 10 et 11</b>	<b>Non présents</b>	<b>Présents</b>
		Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	X	
STOCKAGE Dans des locaux frais et secs de préférence (Max. 20°C / Humidité < 70%)		Crustacés et produits à base de crustacés	X	
		Oeufs et produits à base d'oeufs	X	
CONSERVATION Date de fabrication + 15 mois La DDM est indiquée sur chaque carton et sur chaque dose		Poissons et produits à base de poissons	X	
		Arachides et produits à base d'arachides	X	
GENCOD CARTON : 3516840003011		Soja et produits à base de soja	X	
		<b>Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)</b>		X
MICROBIOLOGIE		Fruits à coques, à savoir amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia et noix du Queensland (Macadamia ternifolia) et produits à base de ces fruits	X	
		Céleri et produits à base de céleri	X	
Microorganismes aérobies à 30°C/48 h	< 2 100 / g	Moutarde et produits à base de moutarde	X	
Coliformes à 30° C	< 10 / g	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	X	
E. Coli B-glucuronid.+ à 44°C	< 10 / g	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO2	X	
Staphylocoques coagulase	< 10 / g	Lupin et produits à base de lupin	X	
Anaérobies sulfito-réducteurs à 46° C	< 10 / g	Mollusques et produits à base de mollusque	X	
Salmonella	absence / 25 g	Pas d'OGM - Pas d'ionisation - Sans huile de palme <b>Traces non quantifiables de soja</b>		
Levures	< 10 / g			
Moisissures	< 10 / g			