

# AD032

## BOULES PETILLANTES CHOCOLAT

**EMBALLAGE:** 1000 gm par pot.6 pots par bouteille

**STOCKAGE:** A conserver à l'abri de la lumière dans un endroit sec et frais à 18°C (max 28°C), dans un environnement préférablement déshumidifié

**DLUO:** Dans son emballage non ouvert et stocké proprement 2 ans

**INGREDIENTS:** Eclats de sucre pétillant (sucre, glucose, lactose, dioxyde de carbone crème de cacao, (sucre, huile végétale, poudre de cacao, lactosérum déminéralisé en poudre, farine de maïs, beurre, émulsifiant (lectihine de soja) vanille, céréales soufflées (riz, farine, maïs) extrait de malt, agent de glaçage (laque), additif alimentaire (gomme arabique).



DIOXYDE DE CARBONE (E 290) 0,3 – 2,0 ml / g

### **COMPOSITION**

Eclats de sucre 46,15 %  
Composite de chocolat 46,15 %  
Cereales soufflees 7,69 %

### **PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES**

Humidité: moins de 3,5 %

Gout et texture: caractéristique au produit

Test metaux: effectuee – pas de substance etrangere trouvee

### **DONNEES NUTRITIONNELLES**

Calories 485 kcal / 100 g  
Protéines 7,8 %  
Graisse 20,2 %  
Glucide 69,7 %

### **METAUX LOURDS**

### **LIMITES**

### **RESULTATS**

Arsenic (As)	1.00 ppm	0.0200 mg / kg (ppm)
Cadmium (Cd)	0.05 ppm	0.0050 mg / kg (ppm)
Plomb (Pb)	1.00 ppm	0.0200 mg / kg (ppm)
Mercure (Hg)	0.02 ppm	0.0010 mg / kg (ppm)
Cuivre (Cu)	2.00 ppm	0.1500 mg / kg (ppm)

### **TESTS MICROBIOLOGIQUES**

Total sur plaque : moins de 10000 par g  
Champignon et levures : négatif 10 g  
Coliformes : négatif 10 g  
E. Coli : négatif 10 g  
Salmonella : négatif 25 g  
Staphylocoque : négatif 50 g

**NOUS CERTIFIONS QUE CE PRODUIT EST PROPRE A LA CONSOMMATION.**