

Truffe fantaisie aux éclats de popcorn

Ingrédients : (le double ****astérisque**** encadre les ingrédients allergènes)
graisses végétales (coprah, palmiste), sucre, cacao maigre en poudre, ****lactosérum**** en poudre, éclats de popcorn 5% (maïs, sucre, huile de tournesol, sirop de glucose de maïs, sel), cacao en poudre, émulsifiant : lécithines (****soja****).

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

Origine ingrédient primaire (Règlement UE 2018/775, NA pour produits Bio)

Fèves de cacao : origine Afrique de l'Ouest

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

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)	2 458	Energie (kcal)	592
Matières grasses (g)	44		
dont acides gras saturés (g)	37		
Glucides assimilables (g)	43	Sodium (mg)	83
dont sucres (ajoutés) (g)	39	Sel (g)	0,21
Fibres (g)	4,8		
Protéines (g)	4,1		

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.