



Origine Pays de transformation/conditionnement :
Pologne



Description :
Brisures M&M's Peanut

Marque : Mars®

Calibre :
Conditionnement – calibre : CT 6 ST 750 G
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 0.750
Unité Minimum de Commande (UMC) : ST
Unité de facturation : ST
DLUO/DLC en jours : 140

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

A utiliser en topping ou en ingrédients afin de mettre de la couleur dans leurs desserts (à utiliser sur des glaces, fromages blancs ou pour fabriquer des cookies, cakes et autres desserts selon les envies).

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
	2152 Kj / 514 Kcal	Kj / Kcal
Energie		
Protéines (g)	10	
Glucides (g)	59	
dont Sucres (g)	54	
Matières grasses (g)	25	
dont Acides Gras Saturés (g)	10	
Fibres alimentaires (g)	-	
Sel (g)	0.09	
Sodium (mg)	35	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 0.40

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : Analyse en cours

Classification : Analyses de la diététicienne en cours

Dénomination légale de vente : Cacahuètes (24%) enrobées de chocolat au lait (48%), dragéifiées puis pilé.

INGREDIENTS :

Sucre, CACAHUETES, pâte de cacao, LAIT entier en poudre, LACTOSE, beurre de cacao, amidon, matière grasse de palme, sirop de glucose, matière grasse de karité, stabilisant (gomme arabique), émulsifiant (lécithine de SOJA), dextrine, colorants*, agent d'enrobage (cire de carnauba), huile de palme, sel, extrait naturel de vanille, arôme.

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : UE / non UE

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Ambiant

Mode de conservation épicerie : dans un endroit sec et frais

T° de conservation (°C) : Mini 13 Maxi 22

Code EAN de l'UMC : 3220440190209

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39.600 x l 29.600 x h 11.900

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 110.200

Nb d'UMC / couche : 48

Nb couches / palette : 2

Estampille sanitaire / Code emballer : N/A

Nom du fournisseur : 102828 MARS WRIGLEY CONFECTIONERY

Code douanier : 18069050

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.