



Fiche technique

CHOCOLAT AU LAIT DE COUVERTURE BIOLOGIQUE



Caractéristiques :	Chocolat* au lait de couverture <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Ingrédients :	- Sucre de canne* 45 %, - beurre de cacao* 28 % - poudre de lait entier* 19 % - masse de cacao* 8 % - vanille naturelle* - cacao 36 % min <i>* issus de l'agriculture biologique</i>
Analyse microbiologique :	Aérobies GKZ : < 103 K/g Coliformes : n.n E-Coli : n.n Moisissures : n.n Levures : 101 K/g Salmonelles : neg. Dans 25 g
Analyses nutritionnelles :	Lipides : 335.96 kcal Protéines : 22.9 kcal Glucides : 209.2 kcal Total : 568.0 kcal/2374 kJ
Analyse des valeurs pour 100 g de chocolat :	Lipides : 37.317 g Lipides totaux : 23.510 g Protéines : 5.727 g Glucides : 52.300 g Glucides totaux : 0.880 g Calcium : 175 mg Sodium : 71 mg Vitamine A : 0 mg Vitamine C : 2mg Cholestérol : 19 mg
Conservation :	18 mois après la production Dans un endroit frais et sec (18-20°C) à une humidité <55%
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
 mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net