

DESCRIPTION :
Brisures de cacahuètes enrobées de chocolat au lait.



Marque : **m&m's**

Conditionnement : 1 st x 750 g
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 0.750
Unité Minimum de Commande (UMC): ST
Unité de facturation : ST
Durée de vie totale du produit en jours : 175

LES PLUS PRODUITS :
Parfait pour vos desserts.

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	2213 Kj/ 529 Kcal	Kj/ Kcal
Protéines (g)	10	
Glucides (g)	59	
dont Sucres (g)	52	
Matières grasses (g)	27	
dont Acides Gras	11	
Fibres alimentaires (g)	0	
Sel (g)	0.15	
Sodium (mg)	59	
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.37

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 : Non concerné
Classification : Non concerné par la classification GEMRCN

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : Union européenne / non Union européenne

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Sucre	Union européenne / non Union européenne
Cacahuètes	Union européenne / non Union européenne
Chocolat au lait	Union européenne / non Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

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

INGREDIENTS :
Sucre, CACAHUETES, pâte de cacao, LAIT entier en poudre, beurre de cacao, amidon, perméat de lactosérum (LAIT), matière grasse de palme, sirop de glucose, matière grasse de karité, dextrine, émulsifiant (lécithine de SOJA), colorants (E100, E133, E160a, E160e, E162), agent d'enrobage (cire de carnauba), huile de palmiste, sel, arôme.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
X	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
X	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten	X	Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	OEufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	OEufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Ambiant
T° de conservation (°C) : Mini 13 Maxi 22

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 39.300 x l 24.500 x h 12
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 159
Nb d'UMC / couche : 54
Nb couches / palette : 12
Code EAN : 5000159571265

Nom du fournisseur : 102828 MARS WRIGLEY CONFECTIONERY
Code douanier : 18069019

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.