




LA BISCUITERIE DE LA CHAPELLE

58 Rue de Lorraine, 44220 LA CHAPELLE SUR ERDRE

LA BISCUITEIRE DE LA CHAPELLE / SAS au Capital de 37.800€

Tel : 09 54 93 68 07/ E-mail : administration@maisondeflorentins.fr/www.maisondeflorentins.fr

Dénomination de vente	LES FLORENTINS CHOCOLAT NOIR FRUITS ROUGES	
Marque commerciale	Michel chatillon	
Visuel		
Caractéristiques générales	Catégorie: Produits secs Quantité/UVC: 12 Florentins Poids net: 100g	
DLUO	240 Jours (8 mois)	
Conditions de conservation	<u>Avant ouverture:</u> A conserver à l'abri de la chaleur (15< T°<20°C) et de l'humidité <u>Après ouverture:</u> A conserver dans un endroit hermétique et sec	
Conditions d'utilisation	<u>Avant ouverture:</u> A consommer idéalement avant la DLUO indiquée <u>Après ouverture:</u> A consommé idéalement sous 7 jours.	
Composition	Chocolat noir 26% (pâte de cacao 45% - sucre - beurre de cacao - émulsifiant : lécithine de soja), sucre, amandes effilées, beurre demi-sel frais, raisins secs, cubes d'oranges confites (écorces d'oranges - saccharose - sirop de glucose - sucre, acidifiant : acide citrique), cranberries sèches 7% (cranberries, sucre, huile de tournesol), crème , miel 5%, arôme naturel de fruits rouges. Allergènes: AMANDES - LAIT - SOJA Traces éventuelles d'autres fruits à coque	
Origine des ingrédients	Liste des ingrédients	Origine
	Chocolat	UE (Belgique)
	Sucre	France
	Amandes effilées	Espagne et USA
	Cubes d'oranges confites	UE (Italie)
	Beurre demi-sel	France
	Raisins de corinthe	UE (Grèce)
Cranberries	USA	



	Crème	France et Belgique	
	Miel	UE (Italie)	
Caractéristiques physicochimiques	Aw: 0,401 pH: 5,6		
Caractéristiques microbiologiques	Compte tenu de l'Aw, les florentins sont considérés comme microbiologiquement stables		
Caractéristiques nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles	Teneur pour 100 g (1 UVC)	Teneur pour 8,3g (1 florentin)
	Energie/calories	2059 KJ 488 Kcal	172 KJ 40,7 Kcal
	Matières grasses dont acides gras saturés	25,5g 13,2g	2,1g 1,1g
	Glucides dont sucres	59,5g 55,2g	5g 4,6g
	Protéines	4,1g	0,3g
	Fibres alimentaires	4,7g	0,4g
	Sel	0,2g	0,02g
Conditionnement	Nombre d'UVC/carton: 24 EAN 13 PRODUIT : 3328481290817 GTIN 14 CARTON : GTIN 14 PALETTE :		
Palettisation	Nombre cartons / couche : 7 Nombre couches / palette : 10 Poids brut total palette : 245 Kg		