

Prodia barres de chocolat au lait 18,5g x 40

ref. **3896**

Déscription produit

Barre de chocolat au lait sans sucre ajouté, édulcorée au maltitol.

Caractéristiques

Avec édulcorant

Riche en fibres (> = min 6g/100g ou 3g/100 kcal)

Ingrédients

Edulcorant: maltitol, LAIT entier en poudre, beurre de cacao, masse de cacao, inuline, émulsifiant: lécithine de SOJA, arôme naturelle de vanille.
Cacao min. 35,7%.

Peut contenir des traces de fruits à coque.

Pays de fabrication: Belgique

Critères microbiologiques

Germes totaux: < 10 000 ufc/g

E. coli: < 10 ufc/g

Staphylococcus aureus: < 100 ufc/g

Salmonelles: absent ds 25g

Listeria monocytogenes: absent ds 25g

Conservation

Durée minimale de conservation: 30 jours

Durée maximale de conservation: 14 mois

Condition de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec (15 - 18°C).

Précautions

Une consommation trop importante peut avoir un effet laxatif.

Date de dernière mise à jour 17/06/2024

Cette information est saisie à partir des informations fournies par notre fournisseur, sans aucun engagement et sous toutes réserves.



| | |
|-------------------|------|
| Brut kg/pc | 1 |
| Net kg/pc | 0.74 |
| L pc (mm) | 300 |
| L pc (mm) | 163 |
| H pc (mm) | 65 |
| # emb.sec./couche | 17 |
| # emb.sec./pallet | 204 |
| couches/pallet | 12 |

EAN unité de vente



5 400272 538969

Prodia barres de chocolat au lait 18,5g x 40

Analyse nutritionnelle

| | /100 g | /18,5 g | %RI |
|-------------------------|--------|---------|-----|
| Energie kJ | 1990 | 368 | |
| Energie kcal | 476 | 88 | |
| Matières grasses (g) | 34,1 | 6,3 | |
| Acides gras saturés (g) | 21,6 | 3,9 | |
| Mono-insaturé (G) | 11,4 | 2,1 | |
| Poly-insaturé (g) | 1,2 | 0,2 | |
| Glucides (g) | 45,6 | 8,5 | |
| Sucres (g) | 8,5 | 1,6 | |
| Polyols (g) | 36,1 | 6,6 | |
| Fibres alimentaires (g) | 9,1 | 1,68 | |
| Protéines (g) | 7,1 | 1,3 | |
| Sel (g) | 0,185 | 0,03 | |

Prodia barres de chocolat au lait 18,5g x 40

Allergènes

| | Présent | Absent | Traces | Inconnu |
|---|---------|--------|--------|---------|
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés | | x | | |
| Blé | | x | | |
| Seigle | | x | | |
| Orge | | x | | |
| Avoine | | x | | |
| Épautre | | x | | |
| Crustacés et produits dérivés | | x | | |
| Oeufs et produits dérivés | | x | | |
| Poisson et produits dérivés | | x | | |
| Arachides et produits dérivés | | x | | |
| Soja et produits dérivés | x | | | |
| Lait et produits dérivés (y compris le lactose) | x | | | |
| Fruits à coque | | | x | |
| Amandes | | | x | |
| Noisettes | | | x | |
| Noix | | | x | |
| Noix de cajou | | | x | |
| Noix de pécan | | | x | |
| Noix du Brésil | | | x | |
| Pistaches | | | x | |
| Noix de macadamia | | | x | |
| Céleri et produits dérivés | | x | | |
| Moutarde et produits dérivés | | x | | |
| Graines de sésame et produits dérivés | | x | | |
| Le dioxyde de soufre et les sulfites (> 10mg SO ₂ /kg ou | | x | | |
| Lupin et produits dérivés | | x | | |
| Mollusques et produits dérivés | | x | | |

Sans GMO