



KUAKY (CHOCOLAT)
 KUAKY (CHOCOLATE)
 KUAKY (CHOCOLATE)

GAMME CATALOGUE

Code article Item number Código artículo	Code EAN EAN code Código EAN	Dimensions Size (mm) Dimensiones	Poids net par pièce Net weight per piece Peso neto por pieza	Poids brut par pièce Gross weight per piece Peso bruto por pieza	Pièces par UV Pieces per box Piezas por UV	Poids net par UV Net weight per box Peso neto por UV	Poids brut par UV Gross weight per box Peso bruto por UV
90356	8421542096573	127x133x141	35g	78,3g	12	0,42kg	1,14kg

COMPOSITION / INGREDIENTS / COMPOSICIÓN

Composition : **LAIT** écrémé en poudre réhydraté ; sucre ; sirop de glucose ; **LACTOSÉRUM** en poudre ; graisse de coco ; cacao maigre en poudre (3,6%) ; pâte de cacao (1,1%) ; émulsifiant : E 471 ; stabilisants : E 410, E 412, E 407 ; beurre de cacao ; arôme naturel.

Ingredients : Chocolate ice cream. Ingredients: rehydrated skimmed **MILK** powder; sugar; glucose syrup; whey powder (from **MILK**); coconut fat; fat-reduced cocoa powder (3,6%); cocoa paste (1,1%); emulsifier: E 471; stabilisers: E 410, E 412, E 407; cocoa butter; natural flavouring.

Composición : **LECHE** desnatada en polvo rehidratada; azúcar; jarabe de glucosa; **LACTOSUERO** en polvo; grasa de coco; cacao en polvo desgrasado (3,6%); pasta de cacao (1,1%); emulgente: E 471; estabilizantes: E 410, E 412, E 407; manteca de cacao; aroma natural.

Fabriqué dans un atelier utilisant : **ARACHIDES, FRUITS À COQUE et d'ŒUF.**

Produced in a workshop using: **PEANUTS, NUTS and EGG.**

Fabricado en un obrador utilizando también: **CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA y HUEVO.**

**VALEURS NUTRITIONNELLES (méthode par calcul) / NUTRITIONAL VALUES (by calculated method)
 / VALORES NUTRICIONALES *(Método por cálculo)**

Suivant le règlement étiquetage 1169/2011CE Art.30 / According to the Regulation (UE) 1169/2011CE Art.30 / Según el Reglamento (UE) 1169/2011CE Art.30

Valeurs nutritionnelles / Nutritional values / Valornutricional (KJ/100g)	749
Valeur nutritionnelle / Nutritional values / Valornutricional (kcal/100g)	178
Matière grasse / Fat content / Materia grasa (/100g)	6
dont saturées / saturated fat acids / Ácidos grasos saturados (g/100g)	4,1
Glucides / Carbohydrates / Glúcidos (g/100g)	27
Dont sucre/ sugar/ azúcar (/100g)	23
Protéines / Protids / Prótidos (/100g)	3,3
Sel / salt / sal (g/100g)	0,15
Fibres alimentaires (g/100g)	1,5



KUAKY (CHOCOLAT)
KUAKY (CHOCOLATE)
KUAKY (CHOCOLATE)

INFORMATIONS OGM - IONISATION / OGM - IONISATION INFORMATION / INFORMACIÓN OGM - IONISATION

Ce produit et les matières premières entrant dans la composition ne contiennent pas d'OGM et ne sont ni issus ni produits à base de matière génétiquement modifiée. En conséquence, nos produits ne nécessitent aucune obligation d'étiquetage complémentaire conformément aux réglementations 1829/2003/CE et 1830/2003/CE liées à l'étiquetage OGM.

Ce produit et les matières premières entrant dans la composition n'ont subi de traitement d'ionisation.

This product and the raw materials used for its manufacture have not been genetically modified or derived from GMO's as defined by EC regulation 1829/2003/CE and 1830/2003/CE. An irradiation process has not treated this product and the raw materials used in its production.

Este producto y las materias primas que forman parte de su composición no contienen OGM y no provienen de productos creados a partir de materias genéticamente modificadas. Así pues, nuestros productos no están obligados a un etiquetaje complementario según las regulaciones 1829/2003/CE y 1830/2003/CE relativas al etiquetaje de OGM. Este producto y las materias primas que conforman la composición no han sido objeto de tratamientos de ionización.

CRITERES BACTERIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / CRITERIOS BACTERIOLÓGICO

Germes / Germs / Gérmanos	Crîtères / Criteria / Criterios
Enterobacteriaceae/g	m=10, M=100
Listeria monocytogenes/25g	Ausencia/ Absence/ Ausència
Salmonella/25g	Ausencia/ Absence/ Ausència

MODALITES DE CONSERVATION ET CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE / INSTRUCTIONS ON STORAGE, THAWING AND USE / MODALIDADES DE CONSERVACIÓN Y CONDICIÓN DE USO

À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE : 24 MOIS / BEST BEFORE : 24 MONTH / CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL : 24 MESES

Transport à - 18°C (l'arrêté du 10 Juillet 2008) Pour de courtes périodes limitées aux opérations de manutention lors des opérations de chargement et de déchargement des aliments, il peut être toléré, à la surface de l'aliment, une légère élévation de température. Pour des aliments surgelés, cette élévation ne pourra dépasser 3° C, de sorte que la température à la surface des aliments n'excède jamais -15° C

Mise en œuvre : Servir sans décongélation.

NE JAMAIS RECONGELER LE PRODUIT S'IL A ETE DECONGELE

Transport at - 18°C (the decree of July 10, 2008). For short periods of time limited to the operations of handling during loading and unloading of the goods, a light rise in temperature can be tolerated on the surface of goods. For deep-frozen foods, this rise should not exceed 3° C, so that the temperature on the surface of food never exceeds -15° C.

Advice for use: Server without thawing.

DO NOT REFREEZE A DEFROSTED PRODUCT

Transporte a - 18°C (Decreto de 10 de julio de 2008) En caso de periodos cortos limitados a las operaciones de manipulación en las operaciones de carga y descarga de los alimentos, se puede tolerar, en la superficie del alimento, una ligera subida de temperatura. En cuanto a los alimentos congelados, este aumento no podrá sobrepasar los 3°C, de manera que la temperatura en la superficie de los alimentos no llegue a superar los -15°C.

CONSEJO DE USO: SERVIR SIN DESHIELO.

NO CONGELAR EL PRODUCTO UNA VEZ DESCONGELADO



KUAKY (CHOCOLAT)
KUAKY (CHOCOLATE)
KUAKY (CHOCOLATE)

INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTICAL INFORMATION / INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Code article Item number Código artículo	Dimension UV Box size (cm) Dimensión UV	Cartons par couche boxes per layer Cajas por capa	Couche par palette Layers per pallet Capas por paleta	Cartons par palette Boxes per pallet Cajas por paleta	Unités par palette Units per pallet Unidades por paleta	Dimension palette Pallet size (cm) Dimensión paleta	Poids brut par palette Gross weight per pallet Peso bruto por paleta
90356	29,5x23x14	13	12	156	1.872	80x120x183	198

Distribué par / Distributed by / Distribuido por : La Compagnie des Desserts 4, rue des Romains, 11200 Lézignan-Corbières, FRANCE