



N°1 Swiss Chocolate Wafer.

## Product Specification

<b>1</b>	<b>spécification du produit</b>	<b>Kägi Mäx 37g</b>
<b>2</b>	<b>déclaration</b>	
(F)	<b>Kägi Mäx • Spécialité suisse de gaufrettes fourrées à la crème au chocolat (50%), enrobées de chocolat au lait (40%).</b>	
	Ingrédients: sucre, graisse de palme, <b>lait</b> entier en poudre, farine de <b>froment</b> , beurre de cacao, pâte de cacao, <b>lait</b> écrémé en poudre, <b>noisettes</b> (4%), cacao en poudre, dextrose, émulsifiant: lécithine de <b>soja</b> , fibres de <b>blé</b> moulues, jaune d' <b>œuf</b> en poudre, <b>beurre</b> concentré, sel de cuisine, poudre à lever: bicarbonate de sodium, extrait de vanille.	
	<b>Fabriqué en Suisse.</b>	
<b>3</b>	<b>Étiquetage nutritionnel per 100g</b>	
	énergie	2364 kJ / 568 kcal
	lipides	37g
	dont acides gras	25g
	glucides	54g
	dont sucre	39g
	protéines	7.6 g
	sel	0.23 g
<b>4</b>	<b>Données analytiques</b>	
	Amidon	7.60 %
	Sucre	32.40 %
	Matière grasse du lait	2.90 %
	Protéines de lait	4.20 %
	Teneur en eau	<2.0 g/100g
	Activité de l'eau (valeur aw)	<0.30
<b>5</b>	<b>Étiquetage sensoriel</b>	
	Apparence majeur	triple filled wafer covered with milk chocolate chocolate
<b>6</b>	<b>Microbiologie</b>	
	Nombre de colonies aérobies	<100'000 per g
	levure	<1'000 per g
	moules	<1'000 per g
	Entérobactériacées	<100 per g
	Escherichia coli	<100 per g
	salmonelles	negativ per 25 g
	Staphylococcus aureus	<100 per g
<b>7</b>	<b>Durée de conservation</b>	
	Durabilité	10 months
	Entreposage	15-18 °C
	Humidité	<60 % rel. humidity