



DIPA
2980 A.JULIEN PANCHOT 66968 PERPIGNAN cedex 9
TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04 68 56 35 48

Référence produit
85124

Version: 00

Indice: 9

Créée le: 01/01/20

Page 1 sur 3

FICHE TECHNIQUE

Titre:
Chocolat 40% - 5x100g

Dénomination de vente:

Chocolat - Cacao : 40% minimum

Liste des Ingrédients:

Ingrédients : sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiants : lécithines de tournesol - polyricinoléate de polyglycérol, arôme vanille.

Contaminations allergènes fortuites (sur la base du Règlement (UE) N°1169/2011 - Annexe II):

Peut contenir des fruits à coque, des céréales contenant du gluten et du lait.

Caractéristiques énergétiques et nutritionnelles: (Valeur moyenne pour 100g)

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie	2052	kJ
Energie	490	kcal
Matières grasses	23	g
dont acides gras saturés	14	g
Glucides	62	g
dont sucres	59	g
Protéines	5,4	g
Sel	0,02	g

Informations supplémentaires:

Fèves de cacao : origine Côte d'Ivoire



DIPA
2980 A.JULIEN PANCHOT 66968 PERPIGNAN cedex 9
TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04 68 56 35 48

Référence produit
85124

Version: 00

Indice: 9

Créée le: 01/01/20

Page 2 sur 3

FICHE TECHNIQUE

Titre:
Chocolat 40% - 5x100g

Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Pourcentage de cacao	40,0	%	Minimum
Humidité	2,0	%	Maximum
Humidité	2,0	%	Maximum
Matière grasse	23,3	%	+/- 2,0
Saccharose	58,2	%	+/- 3,0

Caractéristiques microbiologiques:

Type d'analyse	Valeur	Unité d'analyse
Flore mésophile	< 10 000	/ g
Entérobactéries	<10	/ 1g
Salmonelles	Non détecté	/ 25g
Staphylocoques pathogènes	Non détecté	/ 1g
Moisissures	< 100	/ g
Levures	< 100	/ g

Le produit est considéré satisfaisant si les résultats sont inférieurs aux maxima et acceptable si les normes sont dépassées par un facteur non supérieur à 10 (1 log).

Condition de stockage / DDM (dluo):

18°C-20°C à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites

DDM (dluo): 24 mois

Conditionnement: 5x100g

Garantie OGM:

Nous certifions qu'aucun ingrédient n'est issu de matières premières génétiquement modifiées, leur étiquetage est conforme à la réglementation en vigueur.

Garantie Ionisation:

Nous certifions que ce produit n'est pas traité par ionisation et ne contient aucun ingrédient ou additif ionisé.

Les informations de cette fiche technique ne sont données qu'à titre indicatif et ne constituent pas un engagement de notre part.

ACTION	NOM / FONCTION	VISA	DIFFUSE A
VERIFIE PAR:	Nicolas Sanz		Nom: FT 11577 NB
APPROUVE PAR:			Date: 05062020



DIPA
2980 A.JULIEN PANCHOT 66968 PERPIGNAN cedex 9
TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04 68 56 35 48

Référence produit
85124

Version: 00

Indice: 9

Créée le: 01/01/20

Page 3 sur 3

FICHE TECHNIQUE

Titre:

Chocolat 40% - 5x100g