



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

Référence produit
85147

Version: 00

Indice: 8

Créée le:05/01/16

Page 1 sur 2

FICHE TECHNIQUE

Titre:

CHOCOLAT NOIR DESSERT 52% CACAO - 200g - CEMOI

Dénomination de vente:

Chocolat noir (Cacao: 52% minimum)

Liste des Ingrédients:

pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithines de tournesol, arôme vanille

Allergènes présents intentionnellement dans le produit:

Contamination allergènes fortuites

(sur la base de la Directive 89/2003-Annexe IIIa):

Fruits à coque / Gluten / Lait

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

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie kJ	2173	kJ
Energie kcal	521	kcal
Matières grasses	30	g
dont acides gras saturés	18	g
Glucides	52	g
dont sucres	48	g
Fibres alimentaires	8,4	g
Protéines	6,6	g
Sel	0,020	g

Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Pourcentage de cacao	52,0	%	Minimum
Humidité	2,0	%	Maximum
Matière grasse	30,4	%	+/- 2,0
Saccharose	47,0	%	+/- 3,0



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

Référence produit
85147

Version: **00**
Indice: **8**
Créée le:**05/01/16**
Page 2 sur 2

FICHE TECHNIQUE

Titre:
CHOCOLAT NOIR DESSERT 52% CACAO - 200g - CEMOI

Caractéristiques microbiologiques:

Type d'analyse	Valeur	Unité d'analyse
Flore mésophile	< 10 000	/ g
Entérobactéries	<10	/ 1g
Salmonelles	Absence	/ 25g
Staphylocoques pathogènes	Absence	/ 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 / DLUO:

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

DLUO: 24 mois

Conditionnement: 200g

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.