



CEMOI CHOCOLATIER SAS
Ets. principal DIPA 66000 PERPIGNAN
TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04 68 56 35 48

Référence produit
12291
(85146)
Version: 00
Indice: 1
Créée le: 26/08/25
Page 1 sur 2

FICHE TECHNIQUE

Titre:
12291 - Chocolat noir 50% 100g

Dénomination de vente:

Chocolat noir

Liste des Ingrédients:

Ingrédients ; pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithines, E476, arôme vanille.

Cacao : 50% minimum

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

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

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

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie	2142	kJ
Energie	513	kcal
Matières grasses	28	g
dont acides gras saturés	17	g
Glucides	54	g
dont sucres	50	g
Protéines	6.9	g
Sel	0,02	g

Informations supplémentaires:

Poids net: 100,0 g



CEMOI CHOCOLATIER SAS
Ets. principal DIPA 66000 PERPIGNAN
TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04 68 56 35 48

Référence produit
12291
(85146)

Version: 00

Indice: 1

Créée le: 26/08/25
Page 2 sur 2

FICHE TECHNIQUE

Titre:
12291 - Chocolat noir 50% 100g

Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Humidité	2,00	%	Maximum
Matière grasse		%	+/- 2,0
Saccharose		%	+/- 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: 100g e

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:	Marine Despaux		Nom: CEMOI PRO
APPROUVE PAR:			Date: 26/08/25