



TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04 68 56 35 48

Référence produit
17165
3173281716520
Version: 00
Indice: 3
Créée le: 02/07/18
Page 1 sur 2

FICHE TECHNIQUE

Titre:

BARRE CHOCOLAT NU - 10G ENVIRON - CACAO 43% MINIMUM - CEMOI - 2KG
CHOCOLATE STICKS - APPROX 10G - COCOA 43% MINIMUM - CEMOI - 2KG

Dénomination de vente:

Chocolat

Liste des Ingrédients:

sucres, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol (E322), arôme vanille

cacao : 43% minimum

Contaminations allergènes fortuites

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

Peut contenir des traces de fruits à coque et de lait.

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

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie kJ	2092	kJ
Energie kcal	500	kcal
Matières grasses	25	g
dont acides gras saturés	15	g
Glucides	59	g
dont sucres	56	g
Protéines	6,0	g
Sel	0,02	g

Informations supplémentaires:

Poids net boîte : 2,00 kg
Poids net carton regroupement : 12,00kg

Produit en France



TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04 68 56 35 48

Référence produit
17165
3173281716520

Version: 00

Indice: 3

Créée le: 02/07/18

Page 2 sur 2

FICHE TECHNIQUE

Titre:

BARRE CHOCOLAT NU - 10G ENVIRON - CACAO 43% MINIMUM - CEMOI - 2KG
CHOCOLATE STICKS - APPROX 10G - COCOA 43% MINIMUM - CEMOI - 2KG

Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Matière grasse	25,4	%	+/- 2,0
Saccharose	54,5	%	+/- 3,0

Caractéristiques microbiologiques:

Type d'analyse	Valeur	Unité d'analyse
Flore mésophile	< 5000	/ g
Entérobactéries	< 10	/ g
E.coli	< 10	/ g
Salmonelles	Absence	/ 25 g
Staphylocoques pathogènes	Absence	/ g
Moisissures	< 50	/ g
Levure	< 50	/ 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). Sauf pour les E. Coli

Condition de stockage / DDM (dluo):

15°C-18°C à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites

DDM (dluo): 24 mois

Conditionnement: BOITE

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.