



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

Référence produit
17192

Version: 00

Indice: 7

Créée le: 30/12/20

Page 1 sur 2

FICHE TECHNIQUE

Titre:
BARRES CHOCOLAT - FLOWPACK - 10G ENVIRON - CACAO 43% MINIMUM - CEMOI - 2KG

Dénomination de vente:

Chocolat

Liste des Ingrédients:

Sucre, 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 lait et de fruits à coque.

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

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie	2091	kJ
Energie	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 UVC: 2kg



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

Référence produit
17192

Version: 00

Indice: 7

Créée le: 30/12/20

Page 2 sur 2

FICHE TECHNIQUE

Titre:
BARRES CHOCOLAT - FLOWPACK - 10G ENVIRON - CACAO 43% MINIMUM - CEMOI - 2KG

Caractéristiques microbiologiques:

Type d'analyse	Valeur	Unité d'analyse
Flore mésophile	< 5000	/ g
Entérobactéries	< 10	/ g
E.coli	< 10	/ g
Salmonelles	Non détecté	/ 25 g
Staphylocoques pathogènes	Non détecté	/ 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).

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: 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.

ACTION	NOM / FONCTION	VISA	DIFFUSE A
VERIFIE PAR:	Jonathan Roussel - Responsable Qualité		Nom: CERCLE VERT
APPROUVE PAR:	Jonathan Roussel - Responsable Qualité		Date: 26/06/2020