



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

Référence produit
18858
3173281885806

FICHE TECHNIQUE

Indice: 0
Créée le: 05/11/24
Page 1 sur 2

Titre:
PALETS DE CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - CACAO 72% MINIMUM - SAC 5KG
DARK COUVERTURE CHOCOLATE BUTTONS - COCOA 72% MINIMUM - 5KG BAG
GAMME CEMOI SUCCESSION - TRANSPARENCE CACAO

Dénomination de vente:

Chocolat de couverture noir

Liste des Ingrédients:

pâte de cacao*, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines

cacao : 72% minimum

*Pâte de cacao provenant du programme TRANSPARENCE CACAO, issue d'une culture durable

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	2483	kJ
Energie	599	kcal
Matières grasses	46	g
dont acides gras saturés	28	g
Glucides	33	g
dont sucres	29	g
Fibres alimentaires	10,3	g
Protéines	8,1	g
Sel	0,02	g

Informations supplémentaires:

Poids net: 5 kg

produit en France



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

Référence produit
18858
3173281885806

FICHE TECHNIQUE

Indice: 0
Créée le: 05/11/24
Page 2 sur 2

Titre:
PALETS DE CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - CACAO 72% MINIMUM - SAC 5KG
DARK COUVERTURE CHOCOLATE BUTTONS - COCOA 72% MINIMUM - 5KG BAG
GAMME CEMOI SUCCESSION - TRANSPARENCE CACAO

Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Humidité	1,50	%	Maximum

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). 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: SAC

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.