



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

Référence produit  
18861  
3173281886100

## FICHE TECHNIQUE

Indice: 0  
Créée le: 06/11/24  
Page 1 sur 2

Titre:  
**PALETS DE CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT - CACAO 38% MINIMUM - SAC 5KG**  
**MILK COUVERTURE CHOCOLATE BUTTONS - COCOA 38% MINIMUM - 5KG BAG**  
**GAMME SUCCESSION - TRANSPARENCE CACAO**

### Dénomination de vente:

Chocolat de couverture au lait

### Liste des Ingrédients:

sucres, LAIT entier en poudre, beurre de cacao, pâte de cacao\*, crème de LAIT en poudre, émulsifiant : lécithines

cacao : 38% minimum

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

### Allergènes présents intentionnellement dans le produit:

lait

### Contaminations allergènes fortuites

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

Peut contenir des traces de fruits à coque

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

#### Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie	2458	kJ
Energie	591	kcal
Matières grasses	41	g
dont acides gras saturés	25	g
Glucides	45	g
dont sucres	43	g
Fibres alimentaires	2,5	g
Protéines	9,2	g
Sel	0,24	g



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

Référence produit  
18861  
3173281886100

## FICHE TECHNIQUE

Indice: 0  
Créée le: 06/11/24  
Page 2 sur 2

Titre:  
**PALETS DE CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT - CACAO 38% MINIMUM - SAC 5KG**  
**MILK COUVERTURE CHOCOLATE BUTTONS - COCOA 38% MINIMUM - 5KG BAG**  
**GAMME SUCCESSION - TRANSPARENCE CACAO**

### Informations supplémentaires:

Poids net: 5 kg  
produit en France

### Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Humidité	1,50	%	Maximum
Matière grasse	40,60	%	+/- 2,0
Saccharose	31,70	%	+/- 2,0

### 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): 18 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.