



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

Référence produit  
18862  
3173281886209

## FICHE TECHNIQUE

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

Titre:  
**PALETS DE CHOCOLAT BLANC - BEURRE CACAO 31% MINIMUM - SAC 5KG**  
**WHITE CHOCOLATE BUTTONS - COCOA BUTTER 31% MINIMUM - 5KG BAG**  
**GAMME SUCCESSION**

### Dénomination de vente:

Chocolat blanc

### Liste des Ingrédients:

sucres, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, émulsifiant : lécithines

beurre de cacao : 31% minimum

### Allergènes présents intentionnellement dans le produit:

lait

### Contaminations allergènes fortuites

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

/

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

#### Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie	2404	kJ
Energie	572	kcal
Matières grasses	38	g
dont acides gras saturés	23	g
Glucides	53	g
dont sucres	52	g
Fibres alimentaires	0,0	g
Protéines	6,7	g
Sel	0,21	g



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

Référence produit  
18862  
3173281886209

## FICHE TECHNIQUE

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

Titre:  
**PALETS DE CHOCOLAT BLANC - BEURRE CACAO 31% MINIMUM - SAC 5KG**  
**WHITE CHOCOLATE BUTTONS - COCOA BUTTER 31% MINIMUM - 5KG BAG**  
**GAMME SUCCESSION**

### Informations supplémentaires:

Poids net: 5 kg  
produit en France

### Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Humidité	1,50	%	Maximum
Matière grasse	38,40	%	+/- 2,0
Saccharose	42,20	%	+/- 3,0

### 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.