



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

Référence produit
18863
3173281886308

FICHE TECHNIQUE

Indice: 0
Créée le: 05/12/24
Page 1 sur 2

Titre:
PALETS DE CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - CACAO 68% MINIMUM - SAC 5KG
DARK COUVERTURE CHOCOLATE BUTTONS - COCOA 68% 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: 68% 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 lait et fruits à coque

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

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie	2297	kJ
Energie	553	kcal
Matières grasses	38	g
dont acides gras saturés	24	g
Glucides	38	g
dont sucres	33	g
Fibres alimentaires	11,5	g
Protéines	9,0	g
Sel	0,03	g

Informations supplémentaires:

Poids net: 5,00 kg



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

Référence produit
18863
3173281886308

FICHE TECHNIQUE

Indice: 0
Créée le: 05/12/24
Page 2 sur 2

Titre:
PALETS DE CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - CACAO 68% MINIMUM - SAC 5KG
DARK COUVERTURE CHOCOLATE BUTTONS - COCOA 68% MINIMUM - 5KG BAG
GAMME CEMOI SUCCESSION - TRANSPARENCE CACAO

Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Humidité	1,50	%	Maximum
Matière grasse	39,10	%	+/- 2,0
Saccharose	30,90	%	+/- 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): 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.