



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

Référence produit
18957

FICHE TECHNIQUE

Indice: 0
Créée le: 01/07/25
Page 1 sur 2

Titre:
BARRE CHOCOLAT AU LAIT - FLOWPACK INDIVIDUEL - BOITE 2KG - CEMOI X6
MILK CHOCOLATE STICK - INDIVIDUAL FLOWPACK - 2KG BOX - CEMOI X6

Dénomination de vente:

Chocolat au lait
Selon la Directive Européenne 2000/36/CE
Matière sèche de cacao: $\geq 25,0$ %
Cacao sec dégraissé: $\geq 2,5$ %
Matière sèche de lait: $\geq 14,0$ %
Matière grasse lactique: $\geq 3,5$ %
Beurre de cacao et matière grasse lactique: $\geq 25,0$ %

Liste des Ingrédients:

sucres, poudre de LAIT entier, beurre de cacao, pâte de cacao, LACTOSE, émulsifiant : lécithines, arôme naturel de vanille

Cacao : 30% minimum

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	2228	kJ
Energie	533	kcal
Matières grasses	30	g
dont acides gras saturés	18	g
Glucides	57	g
dont sucres	56	g
Fibres alimentaires	2,3	g
Protéines	7,7	g
Sel	0,18	g



FICHE TECHNIQUE

Indice: 0
Créée le: 01/07/25
Page 2 sur 2

Titre:
BARRE CHOCOLAT AU LAIT - FLOWPACK INDIVIDUEL - BOITE 2KG - CEMOI X6
MILK CHOCOLATE STICK - INDIVIDUAL FLOWPACK - 2KG BOX - CEMOI X6

Informations supplémentaires:

Poids net: 2 kg

Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Humidité	1,50	%	Maximum
Matière grasse	30,00	%	+/- 2,0
Saccharose	42,50	%	+/- 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

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: BARRE

Garantie OGM:

Nous certifions qu'aucun ingrédient n'est issu de matières premières génétiquement modifiées, Leur étiquetage est conforme aux règlements(UE) N°1829/2003 et 1830/2003.

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.