



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

Référence produit  
29537  
3173282953702

## FICHE TECHNIQUE

Indice: 1  
Créée le: 02/05/25  
Page 1 sur 2

Titre:

**PALETS DE CHOCOLAT BLANC - BEURRE DE CACAO 30% MINIMUM - SAC 5KG**  
**WHITE CHOCOLATE BUTTONS - COCOA BUTTER 30% MINIMUM - 5 KG BAG**  
**GAMME CEMOI TRADITION**

### Dénomination de vente:

Chocolat blanc

### Liste des Ingrédients:

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

beurre de cacao : 30% 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	2364	kJ
Energie	567	kcal
Matières grasses	35	g
dont acides gras saturés	21	g
Glucides	56	g
dont sucres	56	g
Fibres alimentaires	0,0	g
Protéines	6,9	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  
29537  
3173282953702

## FICHE TECHNIQUE

Indice: 1  
Créée le: 02/05/25  
Page 2 sur 2

Titre:  
**PALETS DE CHOCOLAT BLANC - BEURRE DE CACAO 30% MINIMUM - SAC 5KG**  
**WHITE CHOCOLATE BUTTONS - COCOA BUTTER 30% MINIMUM - 5 KG BAG**  
**GAMME CEMOI TRADITION**

### Informations supplémentaires:

Poids net: 5 kg

### Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Humidité	1,50	%	Maximum
Matière grasse	34,70	%	+/- 2,0
Saccharose	45,70	%	+/- 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.