



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

Référence produit
29539
3173282953900

FICHE TECHNIQUE

Indice: 0
Créée le: 05/11/24
Page 1 sur 2

Titre:
GOUTTES DE CHOCOLAT BLANC - BEURRE DE CACAO 23% MINIMUM - SAC 5KG
WHITE CHOCOLATE DROPS - COCOA BUTTER 23% MINIMUM - 5KG BAG
GAMME CEMOI TRADITION

Dénomination de vente:

Chocolat blanc

Liste des Ingrédients:

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

beurre de cacao : 23% 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	2229	kJ
Energie	533	kcal
Matières grasses	28	g
dont acides gras saturés	16	g
Glucides	66	g
dont sucres	66	g
Fibres alimentaires	0,0	g
Protéines	4,2	g
Sel	0,13	g



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

Référence produit
29539
3173282953900

FICHE TECHNIQUE

Indice: 0
Créée le: 05/11/24
Page 2 sur 2

Titre:
GOUTTES DE CHOCOLAT BLANC - BEURRE DE CACAO 23% MINIMUM - SAC 5KG
WHITE CHOCOLATE DROPS - COCOA BUTTER 23% MINIMUM - 5KG BAG
GAMME CEMOI TRADITION

Informations supplémentaires:

Poids net: 5 kg

produit en France

Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Humidité	1,50	%	Maximum
Matière grasse	27,80	%	+/- 2,0
Saccharose	46,70	%	+/- 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.