



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

Référence produit  
85504

Version: 00

Indice: 0

Créée le: 26/08/25

Page 1 sur 3

## FICHE TECHNIQUE

Titre:  
**32173 - Chocolat au lait et aux noisettes brisées 100g**

### Dénomination de vente:

Chocolat supérieur au lait aux noisettes brisées

Matière sèche de cacao:  $\geq 35,0$  %  
Cacao sec dégraissé:  $\geq 16,0$  %  
Beurre de cacao:  $\geq 31,0$  %

### Liste des Ingrédients:

Ingrédients : sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT écrémé 16%, NOISETTES brisées torréfiées 10%, pâte de cacao, LACTOSERUM en poudre, matière grasse de LAIT anhydre, émulsifiant : lécithines

Cacao : 30% minimum dans le chocolat

### Allergènes présents intentionnellement dans le produit:

lait
------

noisette
----------

### Contaminations allergènes fortuites

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

Fruits à coques / Gluten

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

#### Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie	2261	kJ
Energie	542	kcal
Matières grasses	32	g
dont acides gras saturés	16	g
Glucides	53	g
dont sucres	51	g
Protéines	9,2	g
Sel	0,28	g



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

Référence produit  
85504

Version: 00

Indice: 0

Créée le: 26/08/25

Page 2 sur 3

## FICHE TECHNIQUE

Titre:  
**32173 - Chocolat au lait et aux noisettes brisées 100g**

### Informations supplémentaires:

Poids net: 100,0 g

### Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Humidité	2,00	%	Maximum
Matière grasse		%	+/- 2,0
Saccharose		%	+/- 3,0

### Caractéristiques microbiologiques:

Type d'analyse	Valeur	Unité d'analyse
Flore mésophile	< 10 000	/ g
Entérobactéries	<10	/ 1g
Salmonelles	Non détecté	/ 25g
Staphylocoques pathogènes	Non détecté	/ 1g
Moisissures	< 100	/ g
Levures	< 100	/ g

### Condition de stockage / DDM (dluo):

18°C-20°C à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites

DDM (dluo): 12 mois

### 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.



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

Référence produit  
85504

Version: 00

Indice: 0

Créée le: 26/08/25

Page 3 sur 3

## FICHE TECHNIQUE

Titre:

**32173 - Chocolat au lait et aux noisettes brisées 100g**

ACTION	NOM / FONCTION	VISA	DIFFUSE A
VERIFIE PAR:	Marine Despaux		Nom:
APPROUVE PAR:			Date: 26/08/25