



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

Référence produit
85521

Version: 00

Indice: 1

Créée le: 26/08/25

Page 1 sur 3

FICHE TECHNIQUE

Titre:

34156 - Chocolat supérieur au lait aux céréales croustillantes 100g

Dénomination de vente:

Chocolat supérieur au lait (cacao: 30% min.) aux céréales croustillantes

Liste des Ingrédients:

Ingrédients : sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT écrémé 15%, céréales croustillantes 15% (farine de riz, sucre, malt de BLE, farine de maïs, GLUTEN de BLE, dextrose, sel), 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:

blé

lait

Contaminations allergènes fortuites

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

Fruits à coque

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

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie	2112	kJ
Energie	505	kcal
Matières grasses	25	g
dont acides gras saturés	15	g
Glucides	60	g
dont sucres	50	g
Protéines	8,9	g
Sel	0,54	g



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

Référence produit
85521

Version: 00

Indice: 1

Créée le: 26/08/25
Page 2 sur 3

FICHE TECHNIQUE

Titre:
34156 - Chocolat supérieur au lait aux céréales croustillantes 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

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).

Condition de stockage / DDM (dluo):

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

DDM (dluo): 18 mois

Conditionnement: 100g

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.



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

Référence produit
85521

Version: 00

Indice: 1

Créée le: 26/08/25
Page 3 sur 3

FICHE TECHNIQUE

Titre:

34156 - Chocolat supérieur au lait aux céréales croustillantes 100g

ACTION	NOM / FONCTION	VISA	DIFFUSE A
VERIFIE PAR:			Nom:
APPROUVE PAR:			Date: 26/08/2025