

## Micro copeaux chocolat noir



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Chocolat
DESCRIPTION	Copeaux chocolat noir décor
POIDS NET	200 g
DDM	18 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit propre et sec (max 70% d'humidité) et sans odeur Température de stockage 12-20°C
CODE PRODUIT	19167 (200g)
PAYS DE TRANSFORMATION	Pays bas
CERTIFICATION	BRC

### DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Sucre, pâte de cacao (43%), beurre de cacao (7%), émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille

### 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Brun
ASPECT	Micro copeaux
ODEUR	Typique du chocolat
GOUT	Typique du chocolat

### 3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
HUMIDITE	<1%	



LONGUEUR DES COPEAUX

8-12mm

#### 4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	520 kcal soit 2175 Kj
MATIERES GRASSES	30,3g
- Dont acides gras saturés	18,2g
GLUCIDES	52,2g
- Dont sucres	49,7g
PROTEINES	5,1g
SEL	0,01g

#### 5. CONDITIONNEMENT

	UVC : barquette 200 g	Colis :	Palettisation
EAN 13/14	3663327000817	-	-
POIDS NET	200 g	1,800 kg	81 kg
POIDS BRUT	245 g	2,205 kg	99,225 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	200 x 185 mm	350 x 230 x 180 mm	EURO 80x120 cm
NOMBRE D'UV / COLIS		9	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			9
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			5
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			45

#### 6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
GERMES TOTAUX	<5000/g

COLIFORMES	<10/g
E.COLI	Absence/g
SALMONELLES	Absence dans 25g
LEVURES	<50/g
MOISSISSURES	<50/g

## 7. ALLERGENES\*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN	X		
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'OEUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		?	Traces éventuelles de LAIT
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		X	Lécithine de SOJA
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES	X		

GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO <sub>2</sub> )	X		

\*Présence d'allergènes selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (cf. Tableau ALLERGERNES).

## 8. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1830/2003 et N°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives N°1999/2/CE et N°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation européenne CE N°396/2005 et N°178/2006.

- **METAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1881/2006.

- **NANOMATERIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **EMBALLAGES**

FUSEAU SAS - Rue Charles Lacretelle  
49070 BEAUCOUZE  
TEL. : 02 41 35 10 90 – FAX : 02 41 35 10 91  
SITE : [www.tresorsdechefs.com](http://www.tresorsdechefs.com)  
E-MAIL : [info@fuseau-sas.com](mailto:info@fuseau-sas.com)



Conforme au règlement CE N°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.