

## Couverture extra Bitter



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Chocolat de couverture de couleur foncée
DESCRIPTION	Chocolat noir de couverture au gout intense
POIDS NET	250g 500g 1 kg
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	20983 (250g) 17547 (500g) 7546 (1kg)
PAYS DE TRANSFORMATION	France
CERTIFICATION	/

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

Pâte de cacao (53,5%), sucre (33%), beurre de cacao (13%), émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme de vanille.

TRACES POSSIBLE DE LAIT

### 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Foncée
ASPECT	palet
ODEUR	Intense
GOUT	intense

### 3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
HUMIDITE	<1%	
MATIERE GRASSE	42,1%	+/- 1,5%

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

VALEUR ENERGETIQUE	572 kcal soit 2392 kJ
MATIERES GRASSES	42,1g
- Dont acides gras saturés	25,2g
GLUCIDES	36,2g
- Dont sucres	33,0g
PROTEINES	6,3g
SEL	0,01g

### 5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Sachet 250g	UVC : Sachet 500g	UVC : sachet 1kg
EAN 13/14	2100005722308	2100006078992	2100005978996
POIDS NET	250g	500g	1,000 kg
POIDS BRUT	265g	515g	1,2000 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	130*235 +2*42 mm	160*278+2*35mm	210 x 75 x 310 mm
NOMBRE D'UV/COLIS	12	12	12
POIDS NET DU COLIS	3 kg	6 kg	12,000 kg
POIDS BRUT DU COLIS	3,364 kg	6,654 kg	12,2400 kg
TAILLE DU COLIS	280*180*170mm	400*300*180mm	430x310x250
PALETTISATION			
POIDS NET DE LA PALETTE	90 kg	180 kg	360 kg
POIDS BRUT DU PALETTE	120 kg	199,62 kg	392 kg
TYPE DE PALETTE	EUROP 80*120	EUROP 80*120	EUROP 80*120
NOMBRE DE COLIS / COUCHE	6	6	6
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE	5	5	5

NOMBRE DE COLIS / PALETTE	30	30	30
---------------------------	----	----	----

## 6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
FLORE AEROBIE MESOPHILE	<5000/g
COLIFORMES	<10/g
E.COLI	Absence/g
SALMONELLES	Absence/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 possible 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			
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2)			

\*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**

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.