

Pépites de Chocolat Noir



| 1. PRODUIT | |
|-----------------------------------|---|
| DÉNOMINATION LÉGALE | Chocolat noir 44% de cacao minimum |
| DESCRIPTION | Pépites de chocolat noir 44% de cacao minimum. |
| POIDS NET | 250g 500g 1,000 kg 5,000 kg |
| DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM) | 16 mois dans son emballage d'origine. |
| CONDITIONS DE STOCKAGE | A conserver dans un endroit frais et sec. Humidité relative <60%. Température de stockage optimale : 15-20°C. |
| CODE PRODUIT | 18100 (250g) 7779 (500g) 3893 (1kg) 9446 (1kg) 3917 (5kg) |
| PAYS DE TRANSFORMATION | Fabriqué en France |
| CODE DOUANIER | 1806.2030 |

DÉCLARATION D'INGRÉDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Sucre, pâte de cacao (44,5%), beurre de cacao (1%), émulsifiant : lécithine de SOJA, vanilline.

2. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

| | |
|---------|--------------------------|
| COULEUR | Marron foncé |
| ASPECT | Gouttes |
| ODEUR | Typique du chocolat noir |
| GOÛT | Typique du chocolat noir |

3. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

| CONTRÔLE | VALEUR CIBLE | TOLÉRANCE |
|----------------|--------------|-----------|
| HUMIDITÉ | < 1% | - |
| MATIÈRE GRASSE | 25,6% | +/- 1,5% |

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

| | |
|---|--------------------------------|
| VALEUR ENERGÉTIQUE | 2078 kJ soit 497 kcal |
| MATIÈRE GRASSE - Dont acides gras saturés | 25,6 g 15,3 g |
| GLUCIDES - Dont sucres | 57,2 g 54,5 g |
| PROTÉINES | 5,0 g |
| SEL | 0,01 g |

5. CONDITIONNEMENT

| | UVC : Sachet 250g | UVC : Sachet 500g | UVC : Sachet 1 kg | UVC : seau 1kg | UVC : Seau 5 kg |
|-----------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| EAN 13/14 | 3663327001531 | 2100000533510 | 3663327007144 | 3663327003993 | 3663327003368 |
| POIDS NET | 250 g | 500g | 1,000 kg | 1,000 kg | 5,000 kg |
| POIDS BRUT | 265g | 515g | 1.021 kg | 1,060 kg | 5,300 kg |
| DIMENSIONS (L x l x h) | 130*235 +2*42 mm | 160*278+2*35mm | 215x330x100mm | 132x132x160mm | 270x270x202 mm |
| NOMBRE D'UV/COLIS | 12 | 12 | 12 | 12 | - |
| POIDS NET DU COLIS | 3 kg | 6 kg | 12 kg | 12,000 kg | - |
| POIDS BRUT DU COLIS | 3,364 kg | 6,654 kg | 12,240 kg | 12,240 kg | - |
| TAILLE DU COLIS | 280*180*170mm | 400*300*180mm | 430*310*250mm | 430x310x250 mm | - |
| PALETTISATION | | | | | |
| POIDS NET DE LA PALETTE | 288 kg | - | 360 kg | 360 kg | 300 kg |
| POIDS BRUT DU PALETTE | 310 kg | - | 392 kg | 392 kg | 343 kg |
| TYPE DE PALETTE | EUROP 80*120 | - | EURPOP 80*120 | EUROP 80*120 | EUROP 80*120 |
| NOMBRE DE COLIS / COUCHE | 16 | - | 6 | 6 | 12 |
| NOMBRE DE COUCHE / PALETTE | 6 | - | 5 | 5 | 5 |
| NOMBRE DE COLIS / PALETTE | 96 | - | 30 | 30 | 60 |

6. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| GERMES | CRITÈRES |
|---------------------------|--------------|
| FLORE MESOPHILE | <5 000 UFC/g |
| <i>ENTEROBACTERIACEAE</i> | <10 UFC/g |

| | |
|-------------------|-------------|
| <i>E. COLI</i> | Absence/g |
| <i>SALMONELLA</i> | Absence/25g |
| LEVURES | <50 UFC/g |
| MOISSISSURES | <50 UFC/g |

7. ALLERGÈNES*

| PRODUITS ET INGRÉDIENTS | ABSENCE | PRÉSENCE | INGRÉDIENT CONCERNÉ |
|--|---------|----------|-----------------------------|
| CÉRÉALES ET PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN | X | | |
| CRUSTACÉS ET DERIVÉS | X | | |
| MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES | X | | |
| POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSON | X | | |
| ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS | X | | |
| ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDE | X | | |
| LAIT ET PRODUITS LAITIERS | | ? | Traces éventuelles de LAIT. |
| SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA | | X | LÉCITHINE DE SOJA |
| FRUITS À COQUES ET PRODUITS DERIVÉS | X | | |
| GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE SÉSAME | X | | |
| MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE | X | | |
| LUPIN ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE | X | | |
| CÉLERI ET PRODUITS À BASE DE CELERI | X | | |
| ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO ₂) | X | | |

*Présence d'allergènes selon la directive européenne 2007/68/CE du 27/11/2007 modifiant l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.

8. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Ce produit est exempt d'ingrédients et d'additifs génétiquement modifiés. Par conséquent, le produit ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux règlements CE N°1829/2003 et N°1830/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié conformément à la directive 1999/2/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la directive au règlement CE N°396/2005.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme au règlement CE N°1881/2006 et à ses modifications.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 ; au règlement CE N°2023/2006, 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.