

Pâte à glacer brune



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Pâte à glacer brune
DESCRIPTION	Pâte à glacer sans tempérage, d'un noir intense.
POIDS NET	5,000 kg
DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)	9 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec. Température de stockage <20°C.
CODE PRODUIT	3932
PAYS DE TRANSFORMATION	Fabriqué en Italie
CODE DOUANIER	1806.2080

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

Sucre, matière grasse végétale totalement hydrogénée (palmiste), poudre de cacao maigre (16%), émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme de vanilline.

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Brune
ASPECT	Pistoles
ODEUR	Caractéristique du cacao et de la vanille
GOUT	Caractéristique du cacao et de la vanille

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
HUMIDITE	<0,5%	-
MATIERES GRASSES	34%	+/-1%



4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	2279 kJ - 547 kcal
MATIERES GRASSES - Dont acides gras saturés	34,0 g 33,0 g
GLUCIDES - Dont sucres	54,0 g 52,0 g
PROTEINES	3,7 g
FIBRES	5.0 g
SEL	0,01 g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Seau 5 kg	Colis	Palettisation
EAN 13/14	3663327004181	-	-
POIDS NET	5,000 kg	-	300 kg
POIDS BRUT	5,300 kg	-	343 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	270x270x202 mm	-	EURO 80x120 cm
NOMBRE D'UV / COLIS		-	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			12
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			5
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			60

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
FLORE TOTALE	<5 000 UFC/g
<i>ENTEROBACTERIACEAE</i>	<10 UFC/g
<i>E. COLI</i>	<10 UFC/g
<i>SALMONELLA</i>	Absence dans 100 g
LEVURES	<50 UFC/g
MOISSISSURES	<50 UFC/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		
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES		?	Traces éventuelles de FRUITS A COQUES.
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 SO2)	X		

*Présence d'allergènes selon les directives Ce produit est conforme à 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. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **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.

- **METAUX 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.