Chunks de chocolat blanc

1. PRODUIT	
DÉNOMINATION LÉGALE	Chunks chocolat blanc
POIDS NET	250g 1,000kg
DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)	12 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri des fortes odeurs. Température de stockage optimale : 15-20°C. Humidité relative <60%
CODE PRODUIT	8910=405047 (1kg) 23883=405046 (250g)
PAYS DE TRANSFORMATION	ALLEMAGNE
CODE DOUANIER	17049030

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

Sucre, beurre de cacao 24,86%, poudre de LAIT entier, poudre de LACTOSERUM, LACTOSE, émulsifiant : lécithine de SOJA et/ou tournesol (E322), extrait de vanille.

2. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Blanc
ASPECT	Pistoles
ODEUR	Typique du chocolat blanc
GOÛT	Typique du chocolat blanc

3. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLÉRANCE
HUMIDITÉ	< 1%	-
MATIÈRE GRASSE	29%	-
FINESSE DES PARTICULES	18-22 µm	-

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGÉTIQUE	2226 kJ – 536kcal
MATIÈRE GRASSE - Dont acides gras saturés	29,0g 18,0 g
GLUCIDES - Dont sucres	63,8 g 63,8 g
PROTÉINES	4,1 g
SEL	0,17 g

5. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITÈRES
FLORE TOTALE	<5 000 UFC/g
<i>ENTEROBACTERIACEAE</i>	<10 UFC/g
<i>E. COLI</i>	Absence/g
<i>SALMONELLA</i>	Absence dans 25 g
LEVURES	<50 UFC/g
MOISSISSURES	<50 UFC/g

6. ALLERGÈNES*

PRODUITS ET INGRÉDIENTS	ABSENCE	PRÉSENCE	INGRÉDIENT CONCERNÉ
CÉRÉALES ET PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN		?	Traces éventuelles de GLUTEN
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		?	Traces éventuelles d'ŒUFS
ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		X	Poudre de LAIT, LACTOSERUM, LACTOSE
SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA		X	LÉCITHINE DE SOJA
FRUITS À COQUES ET PRODUITS DERIVÉS		?	Traces éventuelles de FRUITS A COQUES
GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE SÉSAME		?	Traces éventuelles de SESAME
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 SO2)	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.

7. SECURITÉ 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.

- **CONTAMINANTS**

Conforme au règlement CE N°2023/915.

- **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.