

Chunks de chocolat au lait

1. PRODUIT	
DÉNOMINATION LÉGALE	Chunks de chocolat au lait
POIDS NET	1,000 kg 250g
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	8917=405045 (1 Kg) 23884=405044 (250g)
PAYS DE TRANSFORMATION	ALLEMAGNE
CODE DOUANIER	/

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

Sucre, poudre de LAIT entier, 14.98% beurre de cacao, 14.48% pâte de cacao, poudre de LACTOSERUM, émulsifiant : lécithine de SOJA et/ou tournesol (E322), extrait de vanille.

2. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	ivoire
ASPECT	Pistoles
ODEUR	Typique du chocolat lait
GOÛT	Typique du chocolat lait

3. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLÉRANCE
HUMIDITÉ	< 1%	-
MATIÈRE GRASSE	27%	-
FINESSE DES PARTICULES	18-22 µm	-

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2139 kJ – 515kcal
MATIÈRE GRASSE - Dont acides gras saturés	27,0g 16,7 g
GLUCIDES - Dont sucres	58,7 g 57,7 g
PROTÉINES	6,5 g
SEL	0,21 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 CÉLERI	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.

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.