

## Chocolat de couverture Gianduja



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Chocolat aux noisettes Gianduja
DESCRIPTION	Chocolat aux noisettes Gianduja .
POIDS NET	250 grs
DDM	12 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %) et sans odeur. Température de stockage: 12 - 20 ° C
CODE PRODUIT	14094
PAYS DE TRANSFORMATION	France

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

Sucre 46,0% ; NOISETTES 31,5% ; pâte de cacao 12,5% ; beurre de cacao 10,0% ; arôme naturel de vanille <1% ; émulsifiant : lécithine de soja <1%. Peut contenir des traces de LAIT.

### 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Marron
ASPECT	Homogène
ODEUR	Typique du chocolat aux noisettes
GOUT	Typique du chocolat aux noisettes

### 3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
Humidité	1%	/
Matière grasse	37,4%	+/- 1,5%



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

VALEUR ENERGETIQUE	2374 kJ – 567 kcal
MATIERES GRASSES	37,4 g
- Dont acides gras saturés	12,4 g
GLUCIDES	50 g
- Dont sucres	47,3 g
PROTEINES	5,2 g
SEL	0,01 g

#### 5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Pot 250 g	Colis : 18 x 250 g	Palettisation
EAN 13/14	3663327007113	3663327007110	-
POIDS NET (kg)	250 grs	3,5 kg	189 kg
POIDS BRUT (kg)	0,267 kg	5,038 kg	211,596 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	Diam 95 x 62mm	300 x 300 x 150 mm	EURO 80x120 cm
NOMBRE D'UV / COLIS		18	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			6
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			7
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			42

#### 6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
GERMES TOTAUX	5000 ufc/g
ENTEROBACTERIES	10 ufc/g
COLIFORMES	10 ufc/g
SALMONELLES	0 / 25 g
E.COLI	0 ufc/g
LEVURE	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		X	Traces de lait
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		X	Soja
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES		X	Noisettes
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 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.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE 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.

- **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.