

Pépites aux 3 Chocolats



1. PRODUIT	
DÉNOMINATION LÉGALE	Pépites aux 3 chocolats (chocolat blanc, chocolat au lait et chocolat noir)
DESCRIPTION	Mélange à part égale de pépites de chocolat blanc, chocolat au lait et chocolat noir.
POIDS NET	250g 500g 1,000 kg 3,000 kg
DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)	9 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	32637 (250g) 15578 (500g) 86 (1kg) 1700A (3kg)
PAYS DE TRANSFORMATION	Fabriqué en Allemagne
CODE DOUANIER	1806.2010

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

Chocolat blanc 29% de cacao (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, LACTOSE, poudre de LACTOSÉRUM, émulsifiant : lécithine de SOJA (E322), extrait de vanille). **Chocolat au lait 30% de cacao** (sucre, poudre de LAIT entier, beurre de cacao, pâte de cacao, poudre de LACTOSÉRUM, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait de vanille). **Chocolat noir 44% de cacao** (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA).

2. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Blanc/Ivoire – Marron clair – Marron foncé
ASPECT	Gouttes
ODEUR	Typique du chocolat blanc, au lait et noir
GOÛT	Typique du chocolat blanc, au lait et noir

3. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLÉRANCE
HUMIDITÉ	< 1%	-
MATIÈRE GRASSE	28,0%	+/- 1,5%
FINESSE DES PARTICULES	18-34 µm	-

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGÉTIQUE	2155 kJ soit 519 kcal
MATIÈRE GRASSE - Dont acides gras saturés	27,67 g 17,13 g
GLUCIDES - Dont sucres	59,63 g 58,43 g
PROTÉINES	5,10 g
SEL	0,13 g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Sachet 250g	UVC : Sachet 500g	UVC : seau 1 kg	UVC : Seau 3 kg
EAN 13/14	3663327001302	2100000620883	3663327004013	3663327005362
POIDS NET	250 g	500g	1,000 kg	3,000 kg
POIDS BRUT	265g	515g	1,060 kg	3,200 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	130*235 +2*42 mm	160*278+2*35mm	132 x 132 x 160 mm	230x230x195mm
NOMBRE D'UV/COLIS	12	12	12	
POIDS NET DU COLIS	3 kg	6 kg	12,000	
POIDS BRUT DU COLIS	3,364 kg	6,654 kg	12,240	
TAILLE DU COLIS	280*180*170mm	400*300*180mm	430 x 310 x 250 mm	
PALETTISATION				
POIDS NET DE LA PALETTE	90 kg	180 kg	360kg	135 kg
POIDS BRUT DU PALETTE	120 kg	199,62 kg	392 kg	169 kg
TYPE DE PALETTE	EUROP 80*120	EUROP 80*120	EUROP 80*120	EUROP 80*120
NOMBRE DE COLIS / COUCHE	6	6	6	15
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE	5	5	5	3
NOMBRE DE COLIS / PALETTE	30	30	30	45

6. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITÈRES
FLORE TOTALE	<20 000 UFC/g
<i>ENTEROBACTERIACEAE</i>	<10 UFC/g
<i>E. COLI</i>	Absence/g
<i>SALMONELLA</i>	Absence/25 g
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		X	POUDRE DE LAIT ENTIER, POUDRE DE LACTOSÉRUM, LACTOSE
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.