

## Couverture Ivoire



1. PRODUIT	
DÉNOMINATION LÉGALE	<b>Chocolat blanc</b>
DESCRIPTION	Chocolat blanc de couverture
POIDS NET	<b>150g</b> <b>250g</b> <b>1,000 kg</b> <b>5,000 kg</b>
DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)	6 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	<b>513(150g)</b> <b>22487 (250g)</b> <b>31990 (1kg)</b> <b>3890 (5kg)</b>
PAYS DE TRANSFORMATION	Fabriqué en Allemagne
CODE DOUANIER	1704.9030

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

Sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait de Vanille

### 2. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Blanc creme
ASPECT	Gouttes
ODEUR	Typique du chocolat blanc
GOÛT	Typique du chocolat blanc

### 3. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLÉRANCE
HUMIDITÉ	< 1%	-
MATIÈRE GRASSE	33,5%	+/- 1,5%

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

<b>VALEUR ENERGÉTIQUE</b>	<b>2333kJ soit 562 kcal</b>
<b>MATIÈRE GRASSE</b> - Dont acides gras saturés	<b>33,5 g</b> <b>20,6 g</b>
<b>GLUCIDES</b> - Dont sucres	<b>59,9 g</b> <b>59,9 g</b>
<b>PROTÉINES</b>	<b>3,8 g</b>
<b>SEL</b>	<b>0,10 g</b>

#### 5. 6. CONDITIONNEMENT

	UVC : Sachet 150g	UVC : Sachet 250g	UVC : Sachet 1 kg	UVC : Seau 5 kg
<b>EAN 13/14</b>	<b>3663327002941</b>	<b>3663327001449</b>	<b>3663327001722</b>	<b>3663327000466</b>
<b>POIDS NET</b>	150 g	250 g	1,000 kg	5,000 kg
<b>POIDS BRUT</b>	165 g	265g	1.021 kg	5,300 kg
<b>DIMENSIONS (L x l x h)</b>	130*235 +2*42 mm	130*235 +2*42 mm	215x330x100mm	270x270x202 mm
<b>NOMBRE D'UV/COLIS</b>	18	12	12	-
<b>POIDS NET DU COLIS</b>	2,7 kg	3 kg	12 kg	-
<b>POIDS BRUT DU COLIS</b>	3 kg	3,364 kg	12,240 kg	-
<b>TAILLE DU COLIS</b>	280*180*170mm	280*180*170mm	430*310*250mm	-
<b>PALETTISATION</b>				
<b>POIDS NET DE LA PALETTE</b>	81 kg	90 kg	360 kg	300 kg
<b>POIDS BRUT DU PALETTE</b>	100 kg	120 kg	392 kg	343 kg
<b>TYPE DE PALETTE</b>	EUROP 80*120	EUROP 80*120	EURPOP 80*120	EUROP 80*120
<b>NOMBRE DE COLIS / COUCHE</b>	6	6	6	12
<b>NOMBRE DE COUCHE / PALETTE</b>	5	5	5	5
<b>NOMBRE DE COLIS / PALETTE</b>	30	30	30	60

#### 7. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITÈRES
FLORE MESOPHILE	<2 000 UFC/g
<i>ENTEROBACTERIACEAE</i>	<10 UFC/g
<i>E. COLI</i>	Absence/g
<i>SALMONELLA</i>	Absence/25g
LEVURES	<50 UFC/g
MOISSISSURES	<50 UFC/g

## 8. 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
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 <sub>2</sub> )	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.

## 9. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÈGLEMENTATION

- **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.