

Copeaux éventail blanc



| 1. PRODUIT | |
|---------------------------|---|
| DENOMINATION LEGALE | Décoration chocolat |
| DESCRIPTION | Copeau de chocolat blanc |
| POIDS NET | 100g |
| DDM | 12 mois |
| CONDITIONS DE STOCKAGE | A conserver dans un endroit frais (12-20°C) et sec (<75%). |
| CODE PRODUIT | 23194 |
| PAYS DE TRANSFORMATION | Belgique |

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

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, lactosérum en poudre (LAIT), arôme naturel de vanille, émulsifiant :
lécithine de SOJA (E322)

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

| | |
|---------|---------|
| COULEUR | Crème |
| ASPECT | Copeaux |
| ODEUR | Typique |
| GOUT | Typique |

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

| CONTRÔLE | VALEUR CIBLE | TOLERANCE |
|-----------------|--------------|-----------|
| Taux d'humidité | 1% | |

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

| | |
|----------------------------|------------------------------|
| VALEUR ENERGETIQUE | 2273,50 kJ – 543 kcal |
| MATIERES GRASSES | 30,80g |
| - Dont acides gras saturés | 19,30g |
| GLUCIDES | 62,30g |
| - Dont sucres | 0,0 g |
| PROTEINES | 4,20g |
| SEL | 0,0g |

5. CONDITIONNEMENT

| | UVC : Barquette 100g | Colis : 100g x 9 | Palettisation |
|-----------------------------------|-----------------------------|-------------------------|----------------------|
| EAN 13/14 | 3663327000848 | 13663327000845 | - |
| POIDS NET (kg) | 100 g | 0,900 kg | 40,5 kg |
| POIDS BRUT (kg) | 145g | 1,650 kg | 74,250 kg |
| DIMENSIONS (L x l x h) | 120 x 185 | 350 x 230 x 180 mm | 80x120x150 cm |
| NOMBRE D'UV / COLIS | | 9 | |
| NOMBRE DE COLIS / COUCHE | | | 9 |
| NOMBRE DE COUCHE / PALETTE | | | 5 |
| NOMBRE DE COLIS / PALETTE | | | 45 |

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| GERMES | CRITERES |
|------------------------|-----------------|
| GERME TOTAUX | <10 000 UFC/g |
| ENTEROBACTERIES | <10 UFC/g |
| SALMONELLES | Absence/100g |
| E.COLI | Absence/g |
| LISTERIA MONOCYTOGENES | Absence/25g |
| LEVURE | <100 UFC/g |
| MOISSISSURES | <100 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 | LACTOSERUM, LAIT |
| SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA | | X | LECITHINE DE SOJA |
| FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES | X | | |
| 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.