

Couverture blanc satin



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Chocolat blanc
DESCRIPTION	Couverture Chocolat blanc
POIDS NET	250g 500g 1,000 kg
DDM	9 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un local propre et sec (max 70% d'humidité) et sans odeur. Température de stockage : 12-20°C
CODE PRODUIT	18135 (250g) 11264 (500g) 25814 (1,000 kg)
PAYS DE TRANSFORMATION	France

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

Sucre, beurre de cacao (30,5%), poudre de LAIT écrémé, matière grasse LAITIERE anhydre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille.

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Blanc
ASPECT	Palet
ODEUR	Typique du chocolat blanc
GOUT	Typique du chocolat blanc

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
----------	--------------	-----------



HUMIDITE	<1%	
MATIERE GRASSE	34,8%	+/-1,5%
GRANULOMETRIE	Max 3% de la matière sèche et dégraissée >30 microns	

5. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	567 kcal soit 2371 kJ
MATIERES GRASSES	34,8g
- Dont acides gras saturés	20,9g
GLUCIDES	56,9g
- Dont sucres	56,6g
PROTEINES	6,1g
SEL	0,16g

4. CONDITIONNEMENT

	UVC : Sachet 250g	UVC : Sachet 500g	UVC : sachet 1kg
EAN 13/14	3663327002262	3663327002286	3663327002279
POIDS NET	250g	500g	1,000 kg
POIDS BRUT	265g	515g	1,2000 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	130*235 +2*42 mm	160*278+2*35mm	210 x 75 x 310 mm
NOMBRE D'UV/COLIS	12	12	12
POIDS NET DU COLIS	3 kg	6 kg	12,000 kg
POIDS BRUT DU COLIS	3,364 kg	6,654 kg	12,2400 kg
TAILLE DU COLIS	280*180*170mm	400*300*180mm	430x310x250
PALETTISATION			
POIDS NET DE LA PALETTE	288 kg		360 kg
POIDS BRUT DU PALETTE	310 kg		392 kg
TYPE DE PALETTE	EUROP 80*120		EUROP 80*120
NOMBRE DE COLIS / COUCHE	6		6
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE	6		5
NOMBRE DE COLIS / PALETTE	96		30

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
GERMES TOTAUX	< 5000/g
E.COLI	Absence dans 1g
COLIFORMES	< 10/g
SALMONELLES	Absence dans 25g
LEVURES	<50/g
MOISSISURES	<50/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'ŒUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		X	Poudre de LAIT
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		X	Lécithine 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 SO ₂)	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.

- **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.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **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.