

Chocolat au lait de couverture

1. PRODUIT	
DÉNOMINATION LÉGALE	Chocolat au lait
DESCRIPTION	Chocolat au lait supérieur
POIDS NET	250g 500 1,000kg
DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)	12 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	21543 (250g) 21542 (500g) 3082 (1kg)
PAYS DE TRANSFORMATION	Fabriqué en UE
CODE DOUANIER	1806.2010

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

Sucre, beurre de cacao (28,5%), poudre de LAIT entier ,pâte de cacao (8,5%), émulsifiant : lécithine de SOJA arôme naturel de vanille

2. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Marron clair
ASPECT	Pistoles
ODEUR	Typique du chocolat au lait
GOÛT	Typique du chocolat au lait

3. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLÉRANCE
HUMIDITÉ	<1%	-
MATIÈRE GRASSE	40,0%	+/- 1,5%



4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGÉTIQUE	2433 kJ - 582 kcal
MATIÈRE GRASSE - Dont acides gras saturés	40,0 g 24 g
GLUCIDES - Dont sucres	44,5 g 43,7 g
PROTÉINES	9,6 g
SEL	0,26 g
FIBRES	1,6 g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Sachet 250g	UVC : Sachet 500g	UVC : sachet 1kg
EAN 13/14	2100005678407	2100005578400	3663327002057
POIDS NET	250g	500 g	1,000 kg
POIDS BRUT	265g	515g	1,2000 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	130*235 +2*42 mm	160x278 + 2x35mm	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	90 kg	180 kg	360 kg
POIDS BRUT DU PALETTE	120 kg	199,62 kg	392 kg
TYPE DE PALETTE	EUROP 80*120	EUROP 80*120	EUROP 80*120
NOMBRE DE COLIS / COUCHE	6	6	6
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE	5	5	5
NOMBRE DE COLIS / PALETTE	30	30	30

6. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITÈRES
FLORE TOTALE	<5 000 UFC/g
<i>ENTEROBACTERIACEAE</i>	<10 UFC/g
<i>E. COLI</i>	Absence/g
<i>SALMONELLA</i>	Absence dans 25 g
LEVURES	<50 UFC/g
MOISSISSURES	<50 UFC/g

7. ALLERGENES*

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
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.

7. SECURITÉ 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.