

Duo chocolat rolls blanc et noir



1. PRODUIT

DENOMINATION LEGALE	Décoration chocolat
DESCRIPTION	Décors en chocolat en forme de roule de 2 couleurs
POIDS NET	100g
DDM	9 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais (15-18°C) et sec (<75%)
CODE PRODUIT	22991
PAYS DE TRANSFORMATION	Belgique

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

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, lactose(LAIT), lactosérum en poudre (LAIT), émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme vanille.

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Blanc - brun
ASPECT	Décoration en chocolat
ODEUR	Typique du chocolat
GOUT	Typique du chocolat

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
Dimension	4 cm	
Taux d'humidité	1%	



4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	2292 kJ – 549 kcal
MATIERES GRASSES	33,20 g
- Dont acides gras saturés	20,50 g
GLUCIDES	57,15 g
- Dont sucres	56,85 g
PROTEINES	5,00 g
SEL	0,282 g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Sachet 1,5kg	Colis :	Palettisation
EAN 13/14	33663327001852	13663327001859	-
POIDS NET (kg)	100 g	1,2 kg	115,2 kg
POIDS BRUT (kg)	120 g	1,672 kg	160,512 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	90x120 mm	280 x 180 x 170 mm	80x120 cm
NOMBRE D'UV / COLIS		12	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			16
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			6
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			96

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
GERMES TOTAUX	<5000 UFC/g
ENTEROBACTERIES	<10 UFC/g
SALMONELLES	Absence/25g
E.COLI	Absence/g
LEVURES	<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	Poudre de LAIT et LACTOSERUM
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		

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.



- **METEAUX 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.