

Micro copeaux de chocolat blanc



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Chocolat blanc
DESCRIPTION	Chocolat copeaux décors
POIDS NET	200g
DDM	9 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un propre et sec (max 70% d'humidité) et sans odeur. Température de stockage 12-20°C
CODE PRODUIT	20460 (200g)
PAYS DE TRANSFORMATION	France
CERTIFICATION	BRC

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

Sucre, poudre de LAIT entier, beurre de cacao (23,5%), émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Blanc crème
ASPECT	Micro copeaux
ODEUR	Typique du chocolat blanc
GOUT	Typique du chocolat blanc



3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
HUMIDITE	<1%	
LONGUEUR DES COPEAUX	8 -12 mm	

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	541 kcal soit 2263 kJ
MATIERES GRASSES	30,4g
- Dont acides gras saturés	18,3g
GLUCIDES	59,9g
- Dont sucres	59,5g
PROTEINES	6,5g
SEL	0,23g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC : barquette 200 g	Colis : 200g x 9	Palettisation
EAN 13/14	3663327000824	-	-
POIDS NET	200 g	1,800kg	81 kg
POIDS BRUT	245 g	2,205kg	99,225 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	120 x 185 mm	350 x 2320 x 180 mm	EURO 80x120 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
GERMES TOTAUX	<5000/g

COLIFORMES
 E.COLI
 SALMONELLES
 LEVURES
 MOISSISSURES

<10/g
 Absence/g
 Absence/25g
 <50/g
 <50/g

7. ALLERGENES*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN			
CRUSTACES ET DERIVES			
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES			
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON			
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS			
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE			
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		X	Poudre de LAIT entier
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		X	Lécithine de SOJA
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES			
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME			
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE			
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE			
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI			
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2)			

*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.