

Pépites de Chocolat Noir



1. PRODUIT	
DÉNOMINATION LÉGALE	Chocolat noir 44% de cacao minimum
DESCRIPTION	Pépites de chocolat noir 44% de cacao minimum.
POIDS NET	250g 500g 1,000 kg 5,000 kg
DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)	16 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	18100 (250g) 7779 (500g) 3893 (1kg) 9446 (1kg) 3917 (5kg)
PAYS DE TRANSFORMATION	Fabriqué en France
CODE DOUANIER	1806.2030

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

Sucre, pâte de cacao (44,5%), beurre de cacao (1%), émulsifiant : lécithine de SOJA, vanilline.

2. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Marron foncé
ASPECT	Gouttes
ODEUR	Typique du chocolat noir
GOÛT	Typique du chocolat noir

3. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLÉRANCE
HUMIDITÉ	< 1%	-
MATIÈRE GRASSE	25,6%	+/- 1,5%

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGÉTIQUE	2078 kJ soit 497 kcal
MATIÈRE GRASSE - Dont acides gras saturés	25,6 g 15,3 g
GLUCIDES - Dont sucres	57,2 g 54,5 g
PROTÉINES	5,0 g
SEL	0,01 g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Sachet 250g	UVC : Sachet 500g	UVC : Sachet 1 kg	UVC : seau 1kg	UVC : Seau 5 kg
EAN 13/14	3663327001531	2100000533510	3663327007144	3663327003993	3663327003368
POIDS NET	250 g	500g	1,000 kg	1,000 kg	5,000 kg
POIDS BRUT	265g	515g	1.021 kg	1,060 kg	5,300 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	130*235 +2*42 mm	160*278+2*35mm	215x330x100mm	132x132x160mm	270x270x202 mm
NOMBRE D'UV/COLIS	12	12	12	12	-
POIDS NET DU COLIS	3 kg	6 kg	12 kg	12,000 kg	-
POIDS BRUT DU COLIS	3,364 kg	6,654 kg	12,240 kg	12,240 kg	-
TAILLE DU COLIS	280*180*170mm	400*300*180mm	430*310*250mm	430x310x250 mm	-
PALETTISATION					
POIDS NET DE LA PALETTE	288 kg	-	360 kg	360 kg	300 kg
POIDS BRUT DU PALETTE	310 kg	-	392 kg	392 kg	343 kg
TYPE DE PALETTE	EUROP 80*120	-	EURPOP 80*120	EUROP 80*120	EUROP 80*120
NOMBRE DE COLIS / COUCHE	16	-	6	6	12
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE	6	-	5	5	5
NOMBRE DE COLIS / PALETTE	96	-	30	30	60

6. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITÈRES
FLORE MESOPHILE	<5 000 UFC/g
<i>ENTEROBACTERIACEAE</i>	<10 UFC/g

<i>E. COLI</i>	Absence/g
<i>SALMONELLA</i>	Absence/25g
LEVURES	<50 UFC/g
MOISSISSURES	<50 UFC/g

7. ALLERGÈNES*

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		?	Traces éventuelles de LAIT.
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.

8. SÉCURITÉ 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.