

## Chocolat de couverture zephyr caramel



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Chocolat blanc au caramel
DESCRIPTION	Chocolat de couverture blanc au caramel.
POIDS NET	500 grs
DDM	12 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	Endroit sec et frais
CODE PRODUIT	13703
PAYS DE TRANSFORMATION	France

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

Beurre de cacao 35,0%; sucre 27,5%; poudre de lait entier 20,5%; poudre de lait é cré mé 9,0%; lactosé rum en poudre (lait) 5,0%; sucre caramélisé 2,0%; é mulsifiant: lé cithine de soja <1%; arô me naturel de vanille <1%; sel <1%.

### 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Blanc crème
ASPECT	Homogène
ODEUR	Typique du chocolat blanc
GOUT	Typique du chocolat blanc

### 3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
Humidité	1%	/
Matière grasse	40,9%	+/- 1%

#### 4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	2468 kJ – 590 kcal
MATIERES GRASSES	40,9 g
- Dont acides gras saturés	24,8 g
GLUCIDES	45,7 g
- Dont sucres	45,3 g
PROTEINES	9,1 g
SEL	0,54 g

#### 5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Sachet 500 g	Colis : 12*500g	Palettisation
EAN 13/14	3663327006758	-	-
POIDS NET (kg)	500 gr	6 kg	180 kg
POIDS BRUT (kg)	516 gr	6,654 kg	199,62 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	160*278+2*35mm	400*300*180mm	80x120x150 cm
NOMBRE D'UV / COLIS		12	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			6
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			5
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			30

#### 6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
GERMES TOTAUX	5000 ufc/g
ENTEROBACTERIES	10 ufc/g
COLIFORMES	10 ufc/g
SALMONELLES	0 / 25 g
E.COLI	0 ufc/g
LEVURE	50 ufc/g

MOISSURES

50 ufc/g

\*Préence d'allergènes selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (cf. Tableau ALLERGÈNES).

## 7. ALLERGÈNES

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	Lait
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		X	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 SO2)	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.

- **METAUX 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.