

Chocolat blanc saveur noisette



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Chocolat blanc 30%min de cacao à la noisette
DESCRIPTION	Chocolat blanc onctueux à la véritable noisette d'Italie.
POIDS NET	250g
DDM	8 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit sec, protégé de la lumière et des odeurs. Température comprise entre 16 et 18°C
CODE PRODUIT	17776
PAYS DE TRANSFORMATION	France

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

beurre de cacao, LAIT en poudre, Sucre de canne, NOISETTE (7%), sucre, émulsifiant : lécithine de SOJA
Traces possibles d'ŒUFS, SESAME et autres FRUITS A COQUES

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Brun clair
ASPECT	palet
ODEUR	Chocolat blanc à la noisette
GOUT	Chocolat blanc à la noisette

3. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	2520 kJ soit 601 kcal
MATIERES GRASSES	42,9 g
- Dont acides gras saturés	23,4 g
GLUCIDES	44,8 g
- Dont sucres	44,6 g
PROTEINES	8,7 g
SEL	0,26 g

4. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
SALMONELLES	Absence dans 25g
LEVURE	<100/g
MOISSURES	<100/g
STAPHYLOCOQUE COAGULASE +	<10/g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC : sachet 250g	Colis : 12x250g	Palettisation
EAN 13/14	3663327007892	13663327007899	-
POIDS NET (kg)	250 g	3 kg	288 kg
POIDS BRUT (kg)	261 g	3,364 kg	310 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	130*235+2*42mm	280*180*170mm	EUROP 80*120
NOMBRE D'UV / COLIS		12	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			16
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			6
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			96

6. 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'ŒUFS		?	Traces possibles d'ŒUFS
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		X	LAIT en poudre
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		X	Lécithine de SOJA
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES		X	Noisettes et traces possibles d'autres FRUITS A COQUES
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME		?	Traces possibles de SESAME
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		

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



7. 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.