

Copeaux éventail blanc



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Copeaux éventail blanc
DESCRIPTION	Copeau de chocolat blanc
POIDS NET	100g
DDM	12 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais (12-20°C) et sec (<75%).
CODE PRODUIT	23194
PAYS DE TRANSFORMATION	Belgique

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

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, lactosérum en poudre (LAIT), arôme naturel de vanille, émulsifiant :
lécithine de SOJA (E322)

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Crème
ASPECT	Copeaux
ODEUR	Typique
GOUT	Typique

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
Taux d'humidité	1%	

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	2273,50 kJ – 543 kcal
MATIERES GRASSES	30,80g
- Dont acides gras saturés	19,30g
GLUCIDES	62,30g
- Dont sucres	0,0 g
PROTEINES	4,20g
SEL	0,0g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Barquette 100g	Colis : 100g x 9	Palettisation
EAN 13/14	3663327000848	-	-
POIDS NET (kg)	100 g	0,900 kg	40,5 kg
POIDS BRUT (kg)	145g	1,650 kg	74,250 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	120 x 185	350 x 230 x 180 mm	80x120x150 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
GERME TOTAUX	<10 000 UFC/g
ENTEROBACTERIES	<10 UFC/g
SALMONELLES	Absence/100g
E.COLI	Absence/g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Absence/25g
LEVURE	<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	LACTOSERUM, LAIT
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		X	LECITHINE 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 SO2)	X		

*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.

- **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.