

## Couverture blanc satin



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	<b>Chocolat blanc</b>
DESCRIPTION	Couverture Chocolat blanc
POIDS NET	<b>250g 500g 1,000 kg</b>
DDM	9 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un local propre et sec (max 70% d'humidité) et sans odeur. Température de stockage : 12-20°C
CODE PRODUIT	18135 (250g) 11264 (500g) 25814 (1,000 kg)
PAYS DE TRANSFORMATION	France

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

Sucre, beurre de cacao (30,5%), poudre de LAIT écrémé, matière grasse LAITIERE anhydre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille.

### 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Blanc
ASPECT	Palet
ODEUR	Typique du chocolat blanc
GOUT	Typique du chocolat blanc

### 3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
HUMIDITE	<1%	+/-1,5%
MATIERE GRASSE	34,8%	
GRANULOMETRIE	Max 3% de la matière sèche et dégraissée >30 microns	



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

<b>VALEUR ENERGETIQUE</b>	<b>567 kcal soit 2371 kJ</b>
<b>MATIERES GRASSES</b>	<b>34,8g</b>
- Dont acides gras saturés	<b>20,9g</b>
<b>GLUCIDES</b>	<b>56,9g</b>
- Dont sucres	<b>56,6g</b>
<b>PROTEINES</b>	<b>6,1g</b>
<b>SEL</b>	<b>0,16g</b>

#### 5. CONDITIONNEMENT

	<b>UVC : Sachet 250g</b>	<b>UVC : Sachet 500g</b>	<b>UVC : sachet 1kg</b>
<b>EAN 13/14</b>	<b>3663327002262</b>	<b>3663327002286</b>	<b>3663327002279</b>
<b>POIDS NET</b>	250g	500g	1,000 kg
<b>POIDS BRUT</b>	265g	515g	1,2000 kg
<b>DIMENSIONS (L x l x h)</b>	130*235 +2*42 mm	160*278+2*35mm	210 x 75 x 310 mm
<b>NOMBRE D'UV/COLIS</b>	12	12	12
<b>POIDS NET DU COLIS</b>	3 kg	6 kg	12,000 kg
<b>POIDS BRUT DU COLIS</b>	3,364 kg	6,654 kg	12,2400 kg
<b>TAILLE DU COLIS</b>	280*180*170mm	400*300*180mm	430x310x250
<b>PALETTISATION</b>			
<b>POIDS NET DE LA PALETTE</b>	90 kg	180 kg	360 kg
<b>POIDS BRUT DU PALETTE</b>	120 kg	200 kg	392 kg
<b>TYPE DE PALETTE</b>	EUROP 80*120	EUROP 80*120	EUROP 80*120
<b>NOMBRE DE COLIS / COUCHE</b>	6	6	6
<b>NOMBRE DE COUCHE / PALETTE</b>	5	5	5
<b>NOMBRE DE COLIS / PALETTE</b>	30	30	30

#### 6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>GERMES</b>	<b>CRITERES</b>
GERMES TOTAUX E.COLI	< 5000/g Absence dans 1g
COLIFORMES SALMONELLES LEVURES MOISSISSURES	< 10/g Absence dans 25g <50/g <50/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	Poudre de LAIT
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		X	Lécithine 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 SO <sub>2</sub> )	X		

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

## 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.