

	<h1>FICHE TECHNIQUE</h1>	FTF.1280	
		Rédacteur : JS	
		Créée le 15/04/2008	Mise à jour 23/06/2017

PALET CHOCOLAT

DESCRIPTION	
	<p>Intérieur chocolat à 70% de cacao forme palet dragéifié au sucre Fabriqué en France (Montauban)</p>

COMPOSITION						
Dénomination légale de vente : Intérieur chocolat forme palet enrobé de sucre						
Couleurs proposées et colorants (par ordre pondéral décroissant)						
Blanc	E 171					
Bleu	E 171	E 133	E 124*			
Rose	E 171	E 124*	E133			
Assortiment : bleu, rose, jaune, abricot, vert	E 171	E162	E160c	E141ii	E100	E163
*Le colorant E124 peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants.						
<p>Ingrédients : sucre, chocolat à 70% de cacao (45 %) (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine (SOJA), arôme), épaississant : gomme arabique, arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels, colorants, agents d'enrobage (pour l'assortiment uniquement) : cire d'abeille, cire de carnauba.</p>						
<p>Allergènes (selon la directive 2007/68 CE) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Soja ○ Traces possibles de lait, amande et noisette 						
<p>OGM : Nos produits peuvent être classés dans la catégorie des produits conventionnels au sens des règlements 1829/2003 et 1830/2003 CE (dispensés d'étiquetage).</p>						
<p>Ionisation : Nous n'utilisons aucune matière première ni aucun ingrédient ayant subi un traitement de ionisation pour la fabrication de nos produits.</p>						

DONNÉES MICROBIOLOGIQUES		
Nature	Normes	Méthode
Flore aérobie mésophile totale	≤ 300 000 germes / g	NF EN ISO 4833-1
Coliformes totaux	≤ 1 000 germes / g	NF V 08-050
Coliformes thermotolérants	≤ 10 germes / g	NF V 08-060
E. coli	≤ 1 germe / g	NF ISO 16649-2
Salmonelles	Absence / 25g	IRIS BKR 23/07-10/11+id NF EN ISO 6579
Levures et moisissures	≤ 3 000 germes / g	NF V 08-036

	<h1>FICHE TECHNIQUE</h1>	FTF.1280	
		Rédacteur : JS	
		Créée le 15/04/2008	Mise à jour 23/06/2017

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)
Valeur énergétique : 453 kcal / 1911 kJ
Matières grasses : 11 g Dont acides gras saturés : 5,6 g
Glucides : 83 g Dont sucres : 68 g
Protéines : 4,2 g
Sel : < 0,01 g

STOCKAGE ET DDM
A conserver à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière
Date de Durabilité Minimale : 24 mois

CONDITIONNEMENTS PROPOSES	
Conditionnement individuel	Surconditionnement
Vrac 5 kg : poche polyéthylène dans carton de 5 kg net Poche polypropylène 1 kg Etui neutre 1 kg Etui « Instant Bonheur » 1 kg Etui « Jour de bonheur » 500 g Boîte cube beige 1 kg Boîte cube beige 500 g Sachet polypropylène 500 g	Par 2 cartons (10 kg) par 10 poches (10 kg) par 10 étuis (10 kg) par 10 étuis (10 kg) par 20 étuis (10 kg) par 12 boîtes (12 kg) par 24 boîtes (12 kg) par 20 sachets (10 kg)
} Poche polypropylène dans boîte	