

Pépites de Chocolat au lait

1. PRODUIT	
DÉNOMINATION LÉGALE	Chocolat au lait
DESCRIPTION	Pépité de chocolat au lait 30% cacao min
POIDS NET	250g 1,000 kg
DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)	18 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec. Humidité relative <60%. Température de stockage optimale : 15-20°C.
CODE PRODUIT	27437 (250g) 27439 (1kg)
PAYS DE TRANSFORMATION	Fabriqué en Allemagne
CODE DOUANIER	1806.2030

DÉCLARATION D'INGRÉDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Sucre, poudre de LAIT entier, beurre de cacao, pâte de cacao, poudre de LACTOSERUM, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait de Vanille.

2. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Marron
ASPECT	Gouttes
ODEUR	Typique du chocolat au lait
GOÛT	Typique du chocolat au lait

3. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLÉRANCE
HUMIDITÉ	< 1%	-
MATIÈRE GRASSE	27%	-
FINESSE	18-22µm	

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2139 kJ soit 515 kcal
MATIÈRE GRASSE - Dont acides gras saturés	27,0 g 16,7 g
GLUCIDES - Dont sucres	58,7 g 57,7 g
PROTÉINES	6,5 g
SEL	0,21 g

5. CONDITIONNEMENT			
	UVC : 1kg	UVC : 250g	
EAN 13/14	3663327004006	3663327001548	
POIDS NET	1,000 kg	0,250 g	
POIDS BRUT	1,061 kg	0,258 g	
DIMENSIONS (L x l x h)	Diam 138 mm	14 x 21 mm	
NOMBRE D'UV/COLIS	12 kg	12 kg	
POIDS NET DU COLIS	12 kg	3 kg	
POIDS BRUT DU COLIS	13,238 kg	3,303 kg	
TAILLE DU COLIS	440 x 300 x 285 mm	290 x 195 x 175 mm	
PALETTISATION			
POIDS NET DE LA PALETTE	360 kg	288 kg	
POIDS BRUT DU PALETTE	397,14 kg	31,088 kg	
TYPE DE PALETTE	80 x 120 cm	80 x 120 cm	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE	6	16	
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE	5	6	
NOMBRE DE COLIS / PALETTE	30	96	

6. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITÈRES
FLORE MESOPHILE	<5 000 UFC/g
<i>ENTEROBACTERIACEAE</i>	<10 UFC/g
<i>E. COLI</i>	Absence/g

SALMONELLA	Absence/25g
LEVURES	<50 UFC/g
MOISSISSURES	<50 UFC/g

7. ALLERGÈNES*

PRODUITS ET INGRÉDIENTS	ABSENCE	PRÉSENCE	INGRÉDIENT CONCERNÉ
CÉRÉALES ET PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN		?	Traces éventuelles de GLUTEN
CRUSTACÉS ET DERIVÉS	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS		?	Traces éventuelles d'ŒUFS
ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		X	Poudre de LAIT entier
SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA		X	LÉCITHINE DE SOJA
FRUITS À COQUES ET PRODUITS DERIVÉS		?	Traces éventuelles de FRUITS A COQUES
GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE SÉSAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE	X		
CÉLERI ET PRODUITS À BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO ₂)	X		

*Présence d'allergènes selon la directive européenne 2007/68/CE du 27/11/2007 modifiant l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.

8. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Ce produit est exempt d'ingrédients et d'additifs génétiquement modifiés. Par conséquent, le produit ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux règlements CE N°1829/2003 et N°1830/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié conformément à la directive 1999/2/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la directive au règlement CE N°396/2005.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme au règlement CE N°1881/2006 et à ses modifications.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 ; au règlement CE N°2023/2006, 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.