

## Pépites de Chocolat au lait

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

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

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

| <b>6. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b> |                 |
|---|-----------------|
| <b>GERMES</b>                               | <b>CRITÈRES</b> |
| 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 <sub>2</sub> ) | 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 RÈGLEMENTATION

- **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.