

## INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 33160 : 2x5kg Fabrique de Jean

Dénomination légale : Chocolat blanc

Code douanier : 18062010

Désignation commerciale : Chocolat blanc

Pays de transformation : Espagne

Description du produit :



### Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant : lécithine de SOJA E322 et arôme naturel de vanille.

Mode d'emploi : Chauffer le produit à l'aide d'une enveloppe chauffante et remuer constamment jusqu'à 35/40 °C.  
Refroidir à 26/27 °C et tempérer à 28/29 °C.

Dans un tunnel froid, il est recommandé une température entre 12/16°C. HR <55 %. Humidité relative dans la salle de travail < 55 %.

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 9 mois.

Conditions de conservation du produit : Dans un endroit frais et sec à une température entre 15-25c°. Bien refermer.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	2381 kJ / 570 Kcal
- Matières grasses	39.4 g
Dont acides gras saturés	25 g
- Glucides	52.5 g
Dont sucres	52.1 g
- Fibres	0 g
- Protéines	5,7 g
- Sel	0,19 g

## SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients  
 → **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
<b>ARACHIDE</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>CEREALES</b> <b>CONTENANT DU</b> <b>GLUTEN</b> et dérivés**	-	-	-	-
<b>CRUSTACES</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>FRUITS A COQUES</b> et dérivés***	-	-	-	-
<b>LAIT</b> et dérivés (y compris lactose)	+			
<b>LUPIN</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>MOLLUSQUES</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>MOUTARDE</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>ŒUFS</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>POISSONS</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>SOJA</b> et dérivés	+			
<b>SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX</b> (supérieur à 10mg/kg)	-	-	-	-
<b>SESAME</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>CELERI</b> et dérivés	-	-	-	-

\*\* blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

\*\*\* amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

Critères physico-chimiques	
Finesse	<25 microns
Humidité à 115°C	<1,5%

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**  
Chocolat blanc

**Critères microbiologiques**

<b>Germes</b>	<b>Limite maximale</b>
Flore aérobie totale	< 10.000 ufc/g
Entérobactéries	< 10 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25g
Listeria monocytogène	Absence dans 25g
Levures et moisissures	< 100 ufc/g

**DONNÉES LOGISTIQUES**

**UVC**

<b>EAN 13</b>	13701342302671		
<b>Poids net (kg)</b>	2*5kg		
<b>Poids brut (kg)</b>	10.4		
<b>Dimensions (L x l x h) (cm)</b>	22,9 x 18,8 * 37,6 cm		

**Palettisation**

<b>EAN 14</b>			
<b>Poids net (kg)</b>	640		
<b>Poids brut (kg)</b>	670		
<b>Dimensions (L x l x h) (cm)</b>	80x120x175		
<b>Nombre de colis / couche</b>	8		
<b>Nombre de couches / palette</b>	8		
<b>Nombre de colis / palette</b>	64		

## SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **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.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1881/2006

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

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.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.