

# FICHE TECHNIQUE

Date de création : 04/01/2017

Date de révision : /



## CHOCOLAT DE COUVERTURE BLANC (EU) Nacar

Définition : Chocolat de couverture blanc (EU), Nacar.

### INFORMATION PRODUIT

- ✓ Dénomination légale : Chocolat de couverture blanc (EU)
- ✓ EAN 13 : 3701090500476
- ✓ Origine produit : UE

### LISTE D'INGREDIENTS

Sucre 40,5% ; beurre de cacao 31,5% ; poudre de **lait** écrémé 20,0% ; matière grasse **laitière** anhydre 8,0% ; émulsifiant : lécithine de **soja** <1% ; arôme naturel de vanille <1% ; arôme <1%.

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- ✓ Couleur : blanc - beige
- ✓ Aspect / Texture : Homogène
- ✓ Odeur : typique du chocolat
- ✓ Saveur : typique du chocolat

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Valeur
Matière grasse g/l	39,8 %
Humidité	<1%
Granulométrie	4-8 % de la matière sèche et dégraissé > 30 microns.

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ✓ Germes totaux (30°C)/g : <5000
- ✓ Levures/g : < 50
- ✓ Moisissures/g : < 50
- ✓ Enterobactériaceae/g : < 10
- ✓ Coliformes/g : < 10
- ✓ E. Coli/g et salmonelles/25g : absence

**CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES** (valeurs moyennes pour 100 g)

- ✓ Valeur énergétique : 2 469 kJ – 590 kcal
- ✓ Matières grasses : 39,8 g Dont acides gras saturés : 23,9 g
- ✓ Glucides : 50,8 g Dont sucres : 50,6 g
- ✓ Protéines : 6,9 g
- ✓ Sel : 0,18 g

**DONNEES LAGALES** (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

- ✓ Matière sèche de cacao 31,8 % +/-1,5
- ✓ Matière sèche de lait 27 % +/- 1,5
- ✓ Matière grasse de lait 8 % +/-0,5

**INFORMATIONS ALLERGENES**

<b>ALLERGENES</b>			
<b>PRODUITS ET INGREDIENTS</b>	<b>ABSENCE</b>	<b>PRESENCE</b>	<b>INGREDIENT CONCERNE</b>
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'ŒUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		X	Protéines de lait, Lactose
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 SO2)	X		

**CONDITIONNEMENT / PALETISATION**

- ✓ Easymelt 5KG/CAR
- ✓ 130CAR/PAL
- ✓ Quantité à commander 5 KG (ou multiple de)

### **CONDITIONS DE STOCKAGE**

Entreposer le produit à température entre 12°C et 20°C dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %) et sans odeur.

DDM : 12 mois après la date de production.

### **SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION**

- ✓ Statut OGM : Conforme à la réglementation européenne CE N°1829/2003 et N°1830/2003.
- ✓ Traitement par ionisation : Produit non ionisé / non irradié conformément à la directive 1999/2/CE.
- ✓ Contaminants pesticides : Conforme à la réglementation CE N°396/2005 et 178/2006.
- ✓ Contaminants métaux lourds : Conforme à la réglementation CE N°1881/2006 et à ses modifications.
- ✓ Emballage : 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.