



Version Fiche technique MAJ 06/09/2021 (BE 25032020 + mail 08092021)

# CHOCOLAT NOIR PEPITES (60%) BIOLOGIQUE ET EQUITABLE FFL SANS LECITHINE

Description :	Pépites de chocolat noir sans lécithine biologique et équitable. Produit vegan.																	
Code article :	20587 : 10 kg (12.000 pépites /carton de 10kg) 20586 : 5 kg    20584 : 2.5 kg																	
Code douanier :	18062095																	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10 100 % du total des ingrédients est issu du commerce équitable																	
Ingrédients :	Masse de cacao*^, sucre de canne brut*^, beurre de cacao*^ Teneur en cacao 60,80% *ingrédients issus de l'agriculture biologique ^ingrédients issus du commerce équitable contrôlés Fair for Life																	
Origine :	Matières premières : - Masse de cacao : Amérique latine - Sucre de canne : Amérique latine - Beurre de cacao : République Dominicaine  Transformation : Europe																	
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	<table border="1"> <tr> <td>Energie</td> <td>2264 kj – 545 kcal</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses</td> <td>36.0g</td> </tr> <tr> <td>  dont acides gras saturés</td> <td>22.7g</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td>42.6g</td> </tr> <tr> <td>  dont sucres</td> <td>39.4g</td> </tr> <tr> <td>Fibres</td> <td>12.8g</td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td>6.2g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>&lt; 0.1g</td> </tr> </table>		Energie	2264 kj – 545 kcal	Matières grasses	36.0g	dont acides gras saturés	22.7g	Glucides	42.6g	dont sucres	39.4g	Fibres	12.8g	Protéines	6.2g	Sel	< 0.1g
Energie	2264 kj – 545 kcal																	
Matières grasses	36.0g																	
dont acides gras saturés	22.7g																	
Glucides	42.6g																	
dont sucres	39.4g																	
Fibres	12.8g																	
Protéines	6.2g																	
Sel	< 0.1g																	
Caractéristiques organoleptiques :	<u>Aspect</u> : Solide <u>Couleur</u> : Marron foncé <u>Odeur</u> : Typique <u>Goût</u> : Typique																	
Caractéristiques physico-chimiques :	<table border="1"> <tr> <td>Teneur en eau</td> <td>≤ 2 %</td> </tr> <tr> <td>Diamètre</td> <td>6 mm (+/- 1 mm)</td> </tr> </table>		Teneur en eau	≤ 2 %	Diamètre	6 mm (+/- 1 mm)												
Teneur en eau	≤ 2 %																	
Diamètre	6 mm (+/- 1 mm)																	
Caractéristiques microbiologiques :	<table border="1"> <tr> <td>Flore totale</td> <td>&lt; 10.000 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Levures / Moisissures</td> <td>&lt; 100 ufc/g / &lt; 100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>E.coli</td> <td>&lt; 10 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>Absence /g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>Absence /50g</td> </tr> </table>		Flore totale	< 10.000 ufc/g	Levures / Moisissures	< 100 ufc/g / < 100 ufc/g	E.coli	< 10 ufc/g	Staphylococcus aureus	Absence /g	Salmonella	Absence /50g						
Flore totale	< 10.000 ufc/g																	
Levures / Moisissures	< 100 ufc/g / < 100 ufc/g																	
E.coli	< 10 ufc/g																	
Staphylococcus aureus	Absence /g																	
Salmonella	Absence /50g																	
Utilisation :	Aucune donnée																	
Conservation :	Dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe (< 60°C d'humidité relative et max 18°C).																	
DDM :	24 mois																	
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,																	
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967																	
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses																	





## FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 2/2

Version Fiche technique MAJ 06/09/2021 (BE 25032020 + mail 08092021)

	amendements.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.	

### Certificat allergènes

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	<b>OUI</b>
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	<b>OUI</b>
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	<b>OUI</b>
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO <sub>2</sub>	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

*Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.*

