



Version Fiche technique MAJ 06.05.2021 (BE 03022020)

# CHOCOLAT NOIR PALETS (57%), SANS LECITHINE BIOLOGIQUE & EQUITABLE FFL

Description :	Chocolat noir palets sans lécithine bio et équitable avec min. 57% de cacao, vegan.																	
Code article :	20567 : 10 kg	20566 : 5 kg																
Code douanier :	18062010																	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10 99.9% du total des ingrédients est issu du commerce équitable																	
Ingrédients :	Masse de cacao <sup>*^</sup> , Sucre de canne brut <sup>*^</sup> , beurre de cacao <sup>*^</sup> , Poudre de vanille <sup>*</sup> Teneur en cacao 57% <i>* ingrédients issus de l'agriculture biologique</i> <i>^ ingrédients issus du commerce équitable contrôlé Fair for Life</i>																	
Origine :	Matières premières : <ul style="list-style-type: none"><li>- Masse de cacao (République Dominicaine)</li><li>- Sucre de canne (Amérique de sud)</li><li>- Beurre de cacao (République Dominicaine)</li><li>- Vanille en poudre (Madagascar)</li></ul>																	
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	<table border="1"><tr><td>Energie</td><td>2264 kj – 540 kcal</td></tr><tr><td>Matières grasses</td><td>35.7g</td></tr><tr><td>  dont acides gras saturés</td><td>22.6g</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>45.1g</td></tr><tr><td>  dont sucres</td><td>42.1g</td></tr><tr><td>Fibres</td><td>10.9g</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>5.3g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0.2g</td></tr></table>		Energie	2264 kj – 540 kcal	Matières grasses	35.7g	dont acides gras saturés	22.6g	Glucides	45.1g	dont sucres	42.1g	Fibres	10.9g	Protéines	5.3g	Sel	0.2g
Energie	2264 kj – 540 kcal																	
Matières grasses	35.7g																	
dont acides gras saturés	22.6g																	
Glucides	45.1g																	
dont sucres	42.1g																	
Fibres	10.9g																	
Protéines	5.3g																	
Sel	0.2g																	
Caractéristiques organoleptiques :	<u>Aspect</u> : Solide à 20°C <u>Couleur</u> : Marron foncé <u>Odeur</u> : Caractéristique du chocolat noir <u>Goût</u> : Caractéristique du chocolat noir																	
Caractéristiques physico-chimiques :	<table border="1"><tr><td>Matières grasse</td><td>34 – 38 %</td></tr><tr><td>Teneur en eau</td><td>≤ 2 %</td></tr><tr><td>Viscosité</td><td>0.6 – 1.2 Pa*s</td></tr></table>		Matières grasse	34 – 38 %	Teneur en eau	≤ 2 %	Viscosité	0.6 – 1.2 Pa*s										
Matières grasse	34 – 38 %																	
Teneur en eau	≤ 2 %																	
Viscosité	0.6 – 1.2 Pa*s																	
Caractéristiques microbiologiques :	<table border="1"><tr><td>Flore totale</td><td>&lt; 10.000 ufc/g</td></tr><tr><td>Levures &amp; 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>Salmonelle</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	Salmonelle	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																	
Salmonelle	Absence /50g																	
Utilisation :	Aucune donnée																	
Conservation :	Évitez la lumière directe du soleil et stockez dans un endroit frais (≤ 20°C ) et sec, tenir à l'écart des odeurs étrangères / sources de chaleur.																	
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																	





## 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 06.05.2021 (BE 03022020)

	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 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 (amandes &amp; noisettes)</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.*

