



DIPA
2980 A.JULIEN PANCHOT 66968 PERPIGNAN cedex 9
TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04 68 56 35 48

Référence produit
16238

FICHE TECHNIQUE

Indice: 2
Créée le: 09/09/20
Page 1 sur 2

Titre:

PALETS CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - CACAO 49.5% MINIMUM
DARK COUVERTURE CHOCOLATE BUTTONS - COCOA 49.5% MINIMUM
CEMOI TRADITION - BOITE 5KG - 5KG BOX

Dénomination de vente:

Chocolat de couverture noir

Liste des Ingrédients:

sucres, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de tournesol (E322), arôme vanille

cacao : 49.5% minimum

Contaminations allergènes fortuites

(sur la base du Règlement (UE) N°1169/2011 - Annexe II):

Peut contenir des traces de fruits à coque, de gluten et de lait.

Caractéristiques énergétiques et nutritionnelles: (Valeur moyenne pour 100g)

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie	2261	kJ
Energie	542	kcal
Matières grasses	33	g
dont acides gras saturés	20	g
Glucides	53	g
dont sucres	51	g
Protéines	5,1	g
Sel	0,02	g

Informations supplémentaires:

Poids net: 5,00 kg

Produit en France



FICHE TECHNIQUE

Titre:
PALETS CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - CACAO 49.5% MINIMUM
DARK COUVERTURE CHOCOLATE BUTTONS - COCOA 49.5% MINIMUM
CEMOI TRADITION - BOITE 5KG - 5KG BOX

Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Humidité	1,5	%	Maximum
Matière grasse	33,4	%	+/- 2,0
Saccharose	50,0	%	+/- 3,0

Caractéristiques microbiologiques:

Type d'analyse	Valeur	Unité d'analyse
Flore mésophile	< 5000	/ g
Entérobactéries	< 10	/ g
E.coli	< 10	/ g
Salmonelles	Non détecté	/ 25 g
Staphylocoques pathogènes	Non détecté	/ g
Moisissures	< 50	/ g
Levure	< 50	/ g

Le produit est considéré satisfaisant si les résultats sont inférieurs aux maxima et acceptable si les normes sont dépassées par un facteur non supérieur à 10 (1 log). Sauf pour les E. Coli

Condition de stockage / DDM (dluo):

15°C-18°C à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites

DDM (dluo): 24 mois

Conditionnement: BOITE/CARTON

Garantie OGM:

Nous certifions qu'aucun ingrédient n'est issu de matières premières génétiquement modifiées, leur étiquetage est conforme à la réglementation en vigueur.

Garantie Ionisation:

Nous certifions que ce produit n'est pas traité par ionisation et ne contient aucun ingrédient ou additif ionisé.

Les informations de cette fiche technique ne sont données qu'à titre indicatif et ne constituent pas un engagement de notre part.