



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

Référence produit
17171
3173281715950
Version: 00
Indice: 2
Créée le: 02/01/19
Page 1 sur 2

FICHE TECHNIQUE

Titre:
**BARRES DE CHOCOLAT AU LAIT BIO
EMBALLAGE INDIVIDUEL (FLOWPACK)
CEMOI
BOITE 2KG**

Dénomination de vente:

Chocolat au lait
Issu de l'agriculture biologique. Certifié par ECOCERT FR-BIO 01

Liste des Ingrédients:

sucres*, LAIT en poudre*, beurre de cacao*, pâte de cacao*, émulsifiant : lécithine de tournesol (E322)*, extrait de vanille*

* matière première issue de l'agriculture biologique

cacao : 27% minimum

Allergènes présents intentionnellement dans le produit:

lait

Contaminations allergènes fortuites

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

Peut contenir des traces de fruits à coque.

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

Informations nutritionnelles (pour 100g)

| Valeurs nutritionnelles | Cible | Unité |
|--------------------------|-------|-------|
| Energie kJ | 2205 | kJ |
| Energie kcal | 527 | kcal |
| Matières grasses | 28 | g |
| dont acides gras saturés | 17 | g |
| Glucides | 61 | g |
| dont sucres | 60 | g |
| Protéines | 6,8 | g |
| Sel | 0,2 | g |



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

Référence produit
17171
3173281715950

Version: 00

Indice: 2

Créée le: 02/01/19

Page 2 sur 2

FICHE TECHNIQUE

Titre:
BARRES DE CHOCOLAT AU LAIT BIO
EMBALLAGE INDIVIDUEL (FLOWPACK)
CÉMOI
BOITE 2KG

Informations supplémentaires:

Poids UVC : 2 kg

Produit en France

Caractéristiques physico-chimiques :

| Paramètre | Valeur | Unité | Tolérance |
|----------------|--------|-------|-----------|
| Matière grasse | 27,5 | % | +/- 2,0 |
| Saccharose | 51,9 | % | +/- 3,0 |

Caractéristiques microbiologiques:

| Type d'analyse | Valeur | Unité d'analyse |
|---------------------------|---------|-----------------|
| Flore mésophile | < 5000 | / g |
| Entérobactéries | < 10 | / g |
| E.coli | < 10 | / g |
| Salmonelles | Absence | / 25 g |
| Staphylocoques pathogènes | Absence | / 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): 18 mois

Conditionnement: BOITE

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.