



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

Référence produit
88041
3173288803100

FICHE TECHNIQUE

Indice: 0
Créée le: 20/04/21
Page 1 sur 2

Titre:
PAIN CHOCOLAT AU LAIT ET AUX NOISETTES GIANDUJA - 2,5KG - CEMOI TRADITION
GIANDUJA HAZELNUT MILK CHOCOLATE BLOCK
CEMOI TRADITION - 2.5 KG

Dénomination de vente:

Chocolat au lait et aux noisettes Gianduja

Liste des Ingrédients:

sucres, pâte de NOISETTES fortement torréfiées, pâte de cacao, LAIT en poudre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de tournesol (E322), arôme naturel de vanille

Cacao: 21% minimum

Allergènes présents intentionnellement dans le produit:

lait
noisette

Contaminations allergènes fortuites

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

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

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

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie	2336	kJ
Energie	561	kcal
Matières grasses	37	g
dont acides gras saturés	13	g
Glucides	46	g
dont sucres	44	g
Protéines	8,6	g
Sel	0,10	g



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

Référence produit
88041
3173288803100

FICHE TECHNIQUE

Indice: 0
Créée le: 20/04/21
Page 2 sur 2

Titre:
PAIN CHOCOLAT AU LAIT ET AUX NOISETTES GIANDUJA - 2,5KG - CEMOI TRADITION
GIANDUJA HAZELNUT MILK CHOCOLATE BLOCK
CEMOI TRADITION - 2.5 KG

Informations supplémentaires:

Poids net: 2,5 kg

Produit en France

Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Humidité	1,5	%	Maximum
Matière grasse	38,2	%	+/- 2,0
Saccharose	39,2	%	+/- 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): 12 mois

Conditionnement: ETUI

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.