



SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE  
PRODUITS ALIMENTAIRES  
SAS au capital de 200 000 €

## FICHE TECHNIQUE

Document : FT1ffl-7  
Diffusion : non contrôlée

Dénomination : **GOUTER RECRE O'LE CHOCOLAT  
présentoir 20 gourdes 85g - CODE  
056495 (F056495)**

Version : c (INCO)  
Mise à jour : 22/06/2016  
Page : 1 sur 2

Origine : **France**  
(lieu de dernière transformation)

Marque : **MONT BLANC**

## DESCRIPTION DU PRODUIT

<b>Définition</b>	gouter lacté chocolat longue conservation. Prêt à consommer. Produit stérilisé.		
<b>Dénomination légale</b>	Crème dessert chocolat longue conservation		
<b>Allégations</b>	Source de calcium et vitamine D.		
<b>Nomenclature douanière</b>	19 01 90 99		
<b>Agrément sanitaire</b>	FR 50 127 002 CE		
<b>Gencod</b>	GTIN UVC : 3 700279 30361 7 GTIN colis : 0 37 00279 33959 3 GTIN palette : 0 37 00279 37378 8		
<b>Composition et origines</b>	<b>lait</b> entier	France	85%
	sucre	France [betterave]	
	amidon transformé de maïs	France	
	maltodextrine		
	chocolat extra fin (cacao en poudre, cacao maigre en poudre, pâte de cacao, sucre)	Afrique	0,6%
	cacao en poudre épaississant : gomme de xanthane concentré de minéraux de <b>lait</b> * vitamines D3	Afrique Europe France Monde	
<b>Contenance</b>	85g		
<b>DLUO</b>	15 mois à température ambiante		
<b>DLUO après ouverture</b>	24 heures entre 2°C et 4°C		
<b>Déclaration d'étiquetage</b>	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : <b>Lait</b> (85 %) ; sucre ; amidon transformé de maïs ; maltodextrine ; 0,5% de chocolat extra fin (cacao en poudre, cacao maigre en poudre, pâte de cacao, sucre) ; cacao en poudre ; épaississant : gomme de xanthane ; concentré de minéraux du <b>lait</b> ; vitamine D. Contient du <b>lait</b> . Peut contenir des traces de <b>gluten</b> , de <b>noisettes</b> et d' <b>amandes</b>		

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<b>Couleur</b>	brun clair
<b>Saveur</b>	franche et non altérée
<b>Odeur</b>	franche et non altérée
<b>Aspect</b>	crème onctueuse, texture lisse et sans grumeaux

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
<b>Poids Net (g)</b>		1700	
<b>Calibre – Métrologie</b>	20 gourdes de 85g		
<b>pH</b>	6,3	6,5	6,7
<b>Sucres</b>		14%	
<b>Matières sèches</b>	24,3%	25,8%	27,3%

## CONTAMINANTS

<b>Ionisation</b>	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)
<b>OGM</b>	<i>Non soumis à l'étiquetage sur les OGM</i> – Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°1830/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01)
<b>Allergènes présents</b>	<i>Allergènes à faire apparaître dans la composition</i> , selon les directives 2003/89 CE & 2006/142/CE : Contient du lait. Peut contenir des traces de gluten et de fruits à coques (noisettes, amandes).

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		Document : FT1ffl-7
	<b>Dénomination : GOUTER RECRE O'LE CHOCOLAT          présentoir 20 gourdes 85g - CODE          056495 (F056495)</b>		Diffusion : <b>non contrôlée</b>
<b>Origine : France          (lieu de dernière transformation)</b>			Version : c (INCO)
<b>Marque : MONT BLANC</b>			Mise à jour : 22/06/2016
			Page : 2 sur 2

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Stabilité pH</b>	à 37°C et 55°C pendant 7 jours 32°C pendant 21 jours		
<b>Coliformes</b>	absence	<b>Salmonelles</b>	absence/25g

### CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

<b>Protéines (en g)</b>	3,0	<b>Fibres (en g)</b>	0,4
<b>Glucides (en g)</b>	18,0	<b>Sel (en g)</b>	0,16
<b>Dont sucres (en g)</b>	13,0	<b>Energie en kJ</b>	487,0
<b>Matières grasses (en g)</b>	3,6	<b>Energie en kcal</b>	116,0
<b>Dont acide gras saturés (en g)</b>	2,20	<b>Allégations</b>	Source de calcium et vitamine D
<b>Calcium (mg)</b>	142,0 mg soit 18,0% des AQR	<b>Vitamine C (mg)</b>	vitamine D : 0,88µg soit 18,0% des AQR

### CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
<b>UVC</b>	présentoir 20 gourdes	1,700	-	1,950	248	132	135
<b>Colis</b>	carton	6,80	-	8,13	510	285	150
<b>Palette</b>	bois	245	-	318	1200	800	1553

### PALETTISATION

<b>PCB</b>	<b>PCB / couche</b>	<b>Couches / palette</b>	<b>PCB / palette</b>
4	6	6	36
<b>Type palette</b>	<b>Gerbage</b>	<b>Unités / couche</b>	<b>Nb UVC / palette</b>
Palette EUROPE	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	24	144

### TRACABILITE

<b>Définition d'un lot</b>	un dixième de production
<b>Mode d'identification d'un lot sur l'UVC</b>	Jet d'encre à l'arrière de la gourde : AJJJ 5C ou 6C CC HH :HH A : année de production ; JJJ : dixième jour de production ; 5C ou 6C : n° d'OF sur la journée de production ; CC : n° de batch ; HH :HH : heure de remplissage
<b>Mode d'identification de la DLUO sur l'UVC</b>	A consommer de préférence avant le : Jet d'encre à l'arrière de la gourde : 28 MM AAAA
<b>Mode d'identification d'un lot sur le colis</b>	Apposition d'un sticker autocollant reprenant les informations de traçabilité de la gourde
<b>Mode d'identification de la DLUO sur le colis</b>	Apposition d'un sticker autocollant reprenant les informations de traçabilité de la gourde

*Les informations contenues dans ce document sont transmises à titre indicatif.  
La société SEPAL ne pourra être tenue responsable d'éventuelles modifications de ces données.*