



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

Référence produit  
**16049**

Version: **00**

Indice: **1**

Créée le: **22/07/15**

**Page 1 sur 2**

## FICHE TECHNIQUE

Titre:

**GOUTTES CHOCOLAT NOIR - 7500/KG - 50% - CEMOI - 6KG**

### Dénomination de vente:

Chocolat + qualificatif relatif à la qualité \*

(\* Par exemple : "extra", "fin", "supérieur", "de dégustation".

### Liste des Ingrédients:

sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol (E322), arôme vanille

cacao : 50% minimum

### Allergènes présents intentionnellement dans le produit:

### Contamination allergènes fortuites

(sur la base de la Directive 89/2003-Annexe IIIa):

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

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

#### Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie kJ	2141	kJ
Energie kcal	513	kcal
Matières grasses	28	g
dont acides gras saturés	17	g
Glucides	54	g
dont sucres	50	g
Protéines	6,9	g
Sel	0,020	g

### Informations supplémentaires:

Poids net: 6,00 kg



## FICHE TECHNIQUE

Titre:  
**GOUTTES CHOCOLAT NOIR - 7500/KG - 50% - CEMOI - 6KG**

### Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Humidité	1,5	%	Maximum
Matière grasse	28,0	%	+/- 2,0
Saccharose	49,0	%	+/- 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 / DLUO:

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

DLUO: 24 mois

Conditionnement: 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.