



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

Référence produit
17685

FICHE TECHNIQUE

Indice: 2
Créée le: 14/04/21
Page 1 sur 2

Titre:
PALETS DE CHOCOLAT NOIR - GANACHE - CACAO 50% MINIMUM
GANACH DARK CHOCOLATE BUTTONS - COCOA 50% MINIMUM
CEMOI SUCCESSION
5 KG x2

Dénomination de vente:

Chocolat noir

Liste des Ingrédients:

pâte de cacao, sucre, émulsifiant: lécithine de tournesol (E322), arôme naturel de vanille

cacao : 50% minimum

Allergènes présents intentionnellement dans le produit:

Contaminations allergènes fortuites

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

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

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

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie	2123	kJ
Energie	509	kcal
Matières grasses	28	g
dont acides gras saturés	17	g
Glucides	53	g
dont sucres	49	g
Protéines	6,9	g
Sel	0,02	g

Informations supplémentaires:



FICHE TECHNIQUE

Titre:
PALETS DE CHOCOLAT NOIR - GANACHE - CACAO 50% MINIMUM
GANACH DARK CHOCOLATE BUTTONS - COCOA 50% MINIMUM
CÉMOI SUCCESSION
5 KG x2

Poids net: 5,00 kg / 11 lbs

Produit en France

Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Humidité	1,5	%	Maximum
Matière grasse	28,9	%	+/- 1,5
Saccharose	47,4	%	+/- 2,0

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: SACHET

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.