



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

Référence produit  
17559  
3173281753235

## FICHE TECHNIQUE

Indice: 3  
Créée le: 20/04/21  
Page 1 sur 2

Titre:  
**BATONS CHOCOLAT - TYPE 500 LONGS (36CM) - CACAO 40% MINIMUM - CEMOI - 5KG**  
**CHOCOLATE STICKS - TYPE 500 LONGS (36CM) - COCOA 40% MINIMUM - CEMOI - 5KG**

### Dénomination de vente:

Chocolat

### Liste des Ingrédients:

sucres, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol (E322), arôme vanille

cacao : 40% minimum

### 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	2063	kJ
Energie	493	kcal
Matières grasses	23	g
dont acides gras saturés	14	g
Glucides	63	g
dont sucres	60	g
Protéines	5,3	g
Sel	0,02	g

### Informations supplémentaires:

Poids net: 5 kg

Produit en France



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

Référence produit  
17559  
3173281753235

## FICHE TECHNIQUE

Indice: 3  
Créée le: 20/04/21  
Page 2 sur 2

Titre:  
**BATONS CHOCOLAT - TYPE 500 LONGS (36CM) - CACAO 40% MINIMUM - CEMOI - 5KG**  
**CHOCOLATE STICKS - TYPE 500 LONGS (36CM) - COCOA 40% MINIMUM - CEMOI - 5KG**

### Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Humidité	1,5	%	Maximum
Matière grasse	23,4	%	+/- 2,0
Saccharose	58,8	%	+/- 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): 24 mois

Conditionnement: BOITE/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.