



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

Référence produit  
18833  
3173281858350

## FICHE TECHNIQUE

Indice: 4  
Créée le: 05/01/23  
Page 1 sur 2

Titre:  
**PALETS DE CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - EQUATEUR - CACAO 75 % MINIMUM**  
**DARK COUVERTURE CHOCOLATE BUTTONS - ECUADOR - COCOA 75% MINIMUM**  
**CEMOI EMPREINTE**

### Dénomination de vente:

Chocolat noir de couverture

### Liste des Ingrédients:

pâte de cacao Equateur, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithines

cacao : 75% minimum

### Contaminations allergènes fortuites

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

Peut contenir des traces de LAIT et FRUITS A COQUE

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

#### Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie	2355	kJ
Energie	568	kcal
Matières grasses	42	g
dont acides gras saturés	26	g
Glucides	31	g
dont sucres	25	g
Fibres alimentaires	12,8	g
Protéines	10,1	g
Sel	0,01	g

### Informations supplémentaires:

Poids net: 2,5 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  
18833  
3173281858350

## FICHE TECHNIQUE

Indice: 4  
Créée le: 05/01/23  
Page 2 sur 2

Titre:  
**PALETS DE CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - EQUATEUR - CACAO 75 % MINIMUM**  
**DARK COUVERTURE CHOCOLATE BUTTONS - ECUADOR - COCOA 75% MINIMUM**  
**CEMOI EMPREINTE**

### Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Humidité	1,50	%	Maximum
Matière grasse	41,31	%	+/- 2,00
Saccharose	23,40	%	+/- 2,00

### 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.