



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

Référence produit
18658
3173281859005

FICHE TECHNIQUE

Indice: 4
Créée le: 20/04/21
Page 1 sur 2

Titre:
PALETS DE CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - REPUBLIQUE DOMINICAINE - CACAO 72% MINIMUM
DARK COUVERTURE CHOCOLATE BUTTONS - DOMINICAN REPUBLIC - COCOA 72% MINIMUM
CEMOI EMPREINTE - 2.5KG x 4

Dénomination de vente:

Chocolat de couverture noir

Liste des Ingrédients:

Pâte de cacao République Dominicaine, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de tournesol (E322)

cacao : 72% 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	2356	kJ
Energie	568	kcal
Matières grasses	41	g
dont acides gras saturés	25	g
Glucides	34	g
dont sucres	29	g
Protéines	9,6	g
Sel	0,01	g

Informations supplémentaires:

Poids net: 2,50 kg

Fabriqué 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
18658
3173281859005

FICHE TECHNIQUE

Indice: 4
Créée le: 20/04/21
Page 2 sur 2

Titre:
PALETS DE CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - REPUBLIQUE DOMINICAINE - CACAO 72% MINIMUM
DARK COUVERTURE CHOCOLATE BUTTONS - DOMINICAN REPUBLIC - COCOA 72% MINIMUM
CEMOI EMPREINTE - 2.5KG x 4

Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Humidité	1,5	%	Maximum
Matière grasse	41,2	%	+/- 2,0
Saccharose	26,9	%	+/- 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.