



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

Référence produit
26012

FICHE TECHNIQUE

Indice: 6
Créée le: 30/12/20
Page 1 sur 2

Titre:
PALET CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT (PATISSER) - CACAO 32.5% MINIMUM- CEMOI TRADITION - BOITE 5KG
MILK COUVERTURE CHOCOLATE BUTTONS - COCOA 32,5% MINIMUM - CEMOI TRADITION - 5KG BOX

Dénomination de vente:

Chocolat de couverture au lait

Liste des Ingrédients:

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

cacao : 32,5% minimum

Allergènes présents intentionnellement dans le produit:

lait

Contaminations allergènes fortuites

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

Peut contenir des traces de fruits à coque.

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

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie	2289	kJ
Energie	549	kcal
Matières grasses	33	g
dont acides gras saturés	21	g
Glucides	54	g
dont sucres	52	g
Protéines	7,8	g
Sel	0,20	g

Informations supplémentaires:



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

Référence produit
26012

FICHE TECHNIQUE

Indice: 6
Créée le: 30/12/20
Page 2 sur 2

Titre:
PALET CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT (PATISSER) - CACAO 32.5% MINIMUM- CEMOI TRADITION - BOITE 5KG
MILK COUVERTURE CHOCOLATE BUTTONS - COCOA 32,5% MINIMUM - CEMOI TRADITION - 5KG BOX

Poids net: 5,00 kg

Produit en France

Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Humidité	1,5	%	Maximum
Matière grasse	33,6	%	+/- 2,0
Saccharose	43,0	%	+/- 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): 18 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.