



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

Référence produit  
**85675**

Version: **00**

Indice: **2**

Créée le: **03/10/19**

**Page 1 sur 2**

## FICHE TECHNIQUE

Titre:

**Barre chocolat "lingotin lait" - 20gx30 - CEMOI**

### Dénomination de vente:

Chocolat supérieur au lait  
Cacao : 30% minimum

### Liste des Ingrédients:

Ingrédients : sucre, beurre de cacao, **lait** écrémé en poudre, pâte de cacao, **lactosérum** en poudre, matière grasse de **lait** anhydre, émulsifiant : lécithines de tournesol, arôme vanille.

### Allergènes présents intentionnellement dans le produit:

lait

### Contaminations allergènes fortuites

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

Peut contenir des **fruits à coque** et des **céréales contenant du gluten**.

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

#### Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie	2250	kJ
Energie	539	kcal
Matières grasses	31	g
dont acides gras saturés	19	g
Glucides	56	g
dont sucres	56	g
Protéines	8,1	g
Sel	0,29	g

### Informations supplémentaires:

Fèves de cacao : Origine Côte d'Ivoire



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

Référence produit  
85675

Version: 00

Indice: 2

Créée le: 03/10/19

Page 2 sur 2

## FICHE TECHNIQUE

Titre:  
Barre chocolat "lingotin lait" - 20gx30 - CEMOI

### Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Pourcentage de cacao	30,0	%	Minimum
Humidité	2,0	%	Maximum
Matière grasse	30,5	%	+/- 2,0
Saccharose	42,6	%	+/- 3,0

### Caractéristiques microbiologiques:

Type d'analyse	Valeur	Unité d'analyse
Flore mésophile	< 10 000	/ g
Entérobactéries	<10	/ 1g
Salmonelles	Non détecté	/ 25g
Staphylocoques pathogènes	Non détecté	/ 1g
Moisissures	< 100	/ g
Levures	< 100	/ 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).

### Condition de stockage / DDM (dluo):

18°C-20°C à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites

DDM (dluo): 24 mois

Conditionnement: 600g : 30x 20g

### 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.