



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

Référence produit
29061
3173282904377

FICHE TECHNIQUE

Indice: 1
Créée le: 19/04/21
Page 1 sur 2

Titre:
PAIN CHOCOLAT BLANC - 30 % MINIMUM BEURRE DE CACAO - 2.5 KG - CEMOI
WHITE CHOCOLATE BLOCK - 30% MINIMUM COCOA BUTTER - 2.5 KG - CEMOI

Dénomination de vente:

Chocolat blanc

Liste des Ingrédients:

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

Beurre decacao : 30% 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	2374	kJ
Energie	569	kcal
Matières grasses	36	g
dont acides gras saturés	22	g
Glucides	54	g
dont sucres	54	g
Protéines	7,3	g
Sel	0,22	g



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

Référence produit
29061
3173282904377

FICHE TECHNIQUE

Indice: 1
Créée le: 19/04/21
Page 2 sur 2

Titre:
PAIN CHOCOLAT BLANC - 30 % MINIMUM BEURRE DE CACAO - 2.5 KG - CEMOI
WHITE CHOCOLATE BLOCK - 30% MINIMUM COCOA BUTTER - 2.5 KG - CEMOI

Informations supplémentaires:

Poids net: 2,50 kg

Produit en France.

Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Humidité	1,5	%	Maximum
Matière grasse	37,1	%	+/- 1,0
Saccharose	43,2	%	+/- 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: ETUI

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.