



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

FICHE TECHNIQUE

Créée le: 09/09/15
Page 1 sur 2

Titre:
GRAINS DE CAFE CHOCOLAT NOIR

Dénomination de vente:

Bonbons de chocolat noir au café

Liste des Ingrédients:

sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, préparation café 4% (café, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines), émulsifiant : lécithines, agents d'enrobage : gomme laque-gomme arabique, arôme.

Allergènes présents intentionnellement dans le produit:

Contamination allergènes fortuites (sur la base de la Directive 89/2003-Annexe IIIa):

Peut contenir des traces de gluten, de lait et de fruits à coque.

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

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie kJ	2250	kJ
Energie kcal	540	kcal
Matières Grasses	33	g
dont acides gras saturés	20	g
Glucides	51	g
dont sucres	48	g
Protéines	5,4	g
Sel	0,9	g

Informations supplémentaires:

PF : 46506 poids net 5kg (carton)
PF : 46507 poids net 1kg (tubo)

FICHE TECHNIQUE

Créée le: 09/09/15
Page 2 sur 2

Titre:
GRAINS DE CAFE CHOCOLAT NOIR

Caractéristiques microbiologiques:

Type d'analyse	Valeur	Unité d'analyse
Flore mésophile	< 10 000	/ g
Entérobactéries	< 100	/ g
Salmonelles	Absence	/ 25g
Staphylocoques pathogènes	Absence	/ 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 supérieur à 10 (1 log). Pour les entérobactéries, la présence est acceptable après identification.

Condition de stockage / DLUO:

A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur (18°C à 20°C)

DLUO: 12 mois

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.