



# Spécification Article Cet article va disparaître de la gamme de produit

**Article : CHD-R507-126**

**Dénomination légale :** Chocolat de couverture

**Description :** CHOC DE COUV N PARIS SURFINE C10PF2K5BY

**Tarif Douanier :** 1806.2010

## Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

Sucre 48.5 % ; Pâte de cacao 36.0 % ; Beurre de cacao 15.0 % ; Émulsifiant:lécithine de soja ; Vanilline

## Contamination d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : lait.

**Conditionnement :** 10x2.5kg bloc emballé individuellement en carton, 900 kg/palette

## Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 1,00 %				IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	34.6 %		+/-1,5		IOCCC14(1972)

## Critères physiques

VISCOSITÉ CASSON	950 - 1.350 mPa.s				IOCCC10(1973)
LIMITE D'ÉCOULEMENT	5,0 - 9,0 Pa				IOCCC10(1973)
Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.					IOCCC116(1990)

## Critères microbiologiques

	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>	<b>Réf.Méthode</b>
GERMES TOTAUX	5	2	1000/g	5000/g	ISO4833
LEVURES	5	2	10/g	50/g	ISO7954
MOISSISSURES	5	2	10/g	50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	5	2	0/g	10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	5	2	0/g	10/g	ISO4832
E.COLI	5	0	0/g	0/g	ISO7251
SALMONELLES	15	0	0/25g	0/25g	ISO6579

## Dimensions

Pas spécifié

## Date limite d'utilisation optimale (DLUO) et recommandations de stockage

24 mois après date de production

Température de stockage : 12 - 20 °C

Stocker le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 % ), et sans odeur.

## Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	536 kcal	VITAMINE B6 PYRIDOXINE	<0,1 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.242 kJ	VITAMINE B6 AJR	1,8 %
PROTÉINES TOTALES	4,2 g	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,0 µg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	VITAMINE B12 AJR	0,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES	51,5 g	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,0 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	48,7 g	VITAMINE C AJR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,5 µg
AMIDON	2,4 g	VITAMINE D AJR	30,6 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	34,6 g	VITAMINE D (UI)	6,1
ACIDES GRAS SATURÉS	21,7 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,8 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,7 g	VITAMINE E AJR	27,6 %



## Spécification Article

### Cet article va disparaître de la gamme de produit

ACIDES GRAS POLY-INSATURÉS	1,2 g	VITAMINE E (UI)	1,9
AGT (ORIGINE VÉGÉTALE)	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE	0,0 mg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	9,9 µg
CHOLESTEROL	0,9 mg	SODIUM	3,7 mg
ACIDES ORGANIQUES	0,57 g	PHOSPHORE	134,6 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	6,0 g	PHOSPHORE AJR	16,8 %
TOT. ALCALOÏDES	0,5 g	FER	10,5 mg
ALCOOL	0,0 g	FER AJR	75,1 %
POLYHYDROXYPHENOLS	1,1 g	MAGNESIUM	84,9 mg
VITAMINE A RETINOL	14 µg	MAGNESIUM AJR	28,3 %
VITAMINE A AJR	1,7 %	ZINC	1,2 mg
VITAMINE A (UI)	46	ZINC AJR	7,9 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0 µg	IODE	0 µg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,1 mg	IODE AJR	0,0 %
VITAMINE B1 AJR	0,0 %	CALCIUM	23,7 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,1 mg	CALCIUM AJR	3,0 %
VITAMINE B2 AJR	4,5 %	CHLORURE	7,3 mg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,5 mg	POTASSIUM	394,4 mg
VITAMINE B3 AJR	3,0 %	CENDRES	1,0 g
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,3 mg		
VITAMINE B5 AJR	4,8 %		

#### Informations complémentaires sur les allergènes

PROTÉINES DE LAIT	1	COULEURS AZO **	0
LACTOSE	1	TARTRAZINE (E102)	0
PRODUITS AUX OEUFS	0	CANNELLE	0
PROTÉINES DE SOJA	1	VANILLINE	1
HUILE DE SOJA	1	CORIANDRE	0
LUPIN	0	CÉLERI	0
GLUTEN	0	OMBELLIFÈRES	0
BLÉ	0	JAUNE ORANGÉ S (E110)	0
SEIGLE	0	AZORUBINE (E122)	0
BOEUF	0	AMARANTE (E123)	0
PORC	0	CARMIN DE COCHENILLE A (E124)	0
POULE	0	ROUGE ALLURA AC E129	0
POISSON	0	BLEU PATENTÉ V E131	0
CRUSTACÉS ET COQUILLAGES	0	INDIGOTINE E132	0
MOLLUSQUES	0	LYCOPÈNE E160D	0
MAÏS	0	GOMME ADRAGANTE E413	0
CACAO	1	GOMME ARABIQUE E414	0
LEVURE	0	SORBATES (E200->E203)	0
LÉGUMINEUSE	0	HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT	0
NOISETTES, AMANDES	0	ALCOOL	0
AUTRES NOIX *	0	ASPARTAME	0
HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE	0
ARACHIDE	0	MIEL	0
HUILE D'ARACHIDE	0	SEL AJOUTÉ	0
SÉSAME	0	AIL	0
HUILE DE SÉSAME	0	CAFEÏNE	1
MOUTARDE	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
GLUTAMATE ( E620 -> E625 )	0	SACCHAROSE	1
SULFITE (E220 -> E227)	0	FRUCTOSE	1
BENZOATES (E210->E213)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1



## Spécification Article Cet article va disparaître de la gamme de produit

P-HYDROXYBENZOATES E214->E219 0 CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS 0

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Azo-couleurs \*\*: E102,E110,E122,E123,E124,E151,E154 et E155

Autres noix \* : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, marrons, noix macadamia, noix de Brésil.

### Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

MATIÈRE SÈCHE CACAO DÉGRAISSÉ	15,8 %	+/- 1
MATIÈRE SÈCHE DE CACAO	50,5 %	+/-1,5

### Certification Kasher

Kosher Dairy

Certificat disponible sur demande. Le statut Kasher est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Edité le 06.10.2008 pour

Valentine Detalle

*Valentine Detalle*