 Fiche Recette	<b>CHOCOLAT EN POUDRE 32% cacao SALON DE THE DOSE</b>	Page 1 / 3
		Identification: LSR01 Revision: 07 du 02/07/2014 Date of creation: 29/11/2010
		<b>Etiquetage 320008 Recette 420044 - 01 - 05/02/2020</b>
Rédacteur : HAMEAU C.	Vérificateur : FERRAND C.	Approbateur : LAOUINI V.
Diffusion : Service R&D	<b>Motif de la dernière révision</b> : Trame modifiée selon le règlement 1169/2011 (VN,DDM) + mise à jour critères microbiologiques pour les poudres chocolatées + regroupement diététique et poudre chocolat sur la même trame	
	<b>Motif de la nouvelle version</b> :	

## 1- Dénomination - Definition of the product

Chocolat en poudre  
*Chocolate powder*

## 2- Liste Ingrédients - Ingredients list

Sucre, cacao 32% minimum, extrait de vanille.  
Traces éventuelles de céréales contenant du gluten, soja, œufs, céleri, sulfites, lait et fruits à coque.

*Sugar, cocoa 32% minimum, vanilla extract.  
May contain traces of: cereals containing gluten, soya, eggs, celery, sulphites, milk and nuts.*

## 3- Origine ingrédients – Origin raw materials

Origine Hors UE

## 4- Conseils d'utilisation optimale – Optimum Application

Dosage recommandé : 15g de poudre dans 200mL de lait chaud.  
*Recommended proportioning: 15g of powder for 200mL hot milk.*

A déguster rapidement après reconstitution.  
*To taste soon after reconstitution*


## 5- Caractéristiques organoleptiques - Organoleptic standards

Texture / *Texture* : poudre / *powder*  
Aspect / *Appearance* : poudre marron / *brown powder*  
Odeur / *Smell* : cacao / *cocoa*  
Saveur / *Taste* : cacao sucré / *sweetened cocoa*

## 6- Information ionisation et OGM – Ionisation and GMO informations

Le produit est garanti non ionisé. Il n'est pas soumis à l'étiquetage OGM en accord avec les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement européen et du conseil du 22 septembre 2003.

*The product is guaranteed not ionized. It is not subject to labelling GMOs in accordance with Regulation (EC) No 1829/2003 and 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003.*

 Fiche technique	<b>CHOCOLAT EN POWDRE 32% cacao</b> <b>SALON DE THE</b> <b>DOSE</b>	Page 2/ 3
		Identification: LSR01 Revision: 07 du 13/01/2015 Date of creation: 29/11/2010
		<b>Etiquetage 320008</b> <b>Recette 420044</b> <b>- 01 - 05/02/2020</b>

## 7- Informations nutritionnelles – Nutrition declaration

Conformément au règlement 1169/2011, ces valeurs moyennes sont établies sur la base de calcul effectué à partir de données établies et acceptées.

*According to 1169/2011 Regulation, these average values are determined based on a calculation from data established and accepted.*

Humidité / *Moisture rate* : < 6%


	Pour 100g de poudre
Energie <i>Energy</i>	1630 kJ 387 kcal
Matières grasses <i>Fat</i>	6,9 g
dont acides gras saturés <i>of which saturates</i>	4,2 g
Glucides <i>Carbohydrate</i>	70 g
dont sucres <i>of which sugars</i>	67 g
Protéines <i>Protein</i>	6,4 g
Sel <i>Salt</i>	< 0,01 g

## 8- Caractéristiques microbiologiques - Microbiological standards

Conformément aux critères FCD (Fédération du Commerce et de la Distribution) catégorie 2-4. Chocolat avec ou sans inclusions

*According to criteria FCD (Federation of Commerce and Distribution) category 2-4. Chocolate with or without inclusions*

Flore aérobie mésophile à 30°C / <i>Total plate count (30°C)</i>	< 10 000 / g
levures + moisissures / <i>yeasts + moulds</i>	< 200 / g
moisissures seules / <i>moulds</i>	< 100 / g
Anaérobies sulfite-réducteurs à 46°C / <i>Sulphite-reducing anaerobes (46°C)</i>	< 10 / g
Staphylocoques à coagulase positive / <i>Staphylococci</i>	< 10 / g
Salmonelles / <i>Salmonella</i>	absence dans 25g <i>absence in 25g</i>

 Fiche technique	<b>CHOCOLAT EN POUDRE 32% cacao SALON DE THE DOSE</b>	Page 3/ 3
		Identification: LSR01 Revision: 07 du 13/01/2015 Date of creation: 29/11/2010
		<b>Etiquetage 320008 Recette 420044 - 01 - 05/02/2020</b>

## **9- Conditions de stockage, conservation et transport - Conditions of storage, conservation and transport**

Conformément au règlement 1169/2011, la date de durabilité minimale est précédée des termes «à consommer de préférence avant le ...» lorsque la date comporte l'indication du jour ou «à consommer de préférence avant fin ...» dans les autres cas.

*According to 1169/2011 Regulation, the date of minimum durability shall be preceded by the words «Best before ... » when the date includes an indication of the day, «Best before end ...» in other cases.*

**Date de Durabilité Minimale (DDM) : 24 mois** dans l'emballage d'origine non ouvert, ou après ouverture, si les conditions de conservation sont respectées.

### **Conditions de stockage, conservation et transport :**

A conserver dans l'emballage d'origine fermé de façon hermétique.

A transporter et conserver dans un endroit propre, à l'abri de la chaleur (5-25°C) et de l'humidité (max. 70%).

Tenir à l'écart des odeurs fortes et autres contaminants.

***Date of Minimum Durability (BBD): 24 months in the unopened original package, or after opening product, if the storage conditions are observed.***

### **Conditions of storage, conservation and transport:**

*Store in the original packaging duly hermetically closed..*

*Store and transport in a cool (5-25°C), dry (max. 70%) and clean place.*

*Keep away from strong odours and others contaminants.*

Les informations contenues dans ce document sont basées sur les données à notre disposition et sont estimées correctes. Cependant, aucune garantie n'est donnée ou sous-entendue concernant l'exactitude de ces données ou les résultats obtenus en les utilisant. Les utilisateurs sont invités à faire leurs propres vérifications pour déterminer l'adéquation de l'information à leurs applications particulières.

*Information contained in this bulletin is believed to be accurate and is offered in good faith for the benefit of the customer. We, however, cannot assume any guarantee against patent infringement, liabilities or risks involved from the use of these products, formulas and information.*