

CHOCOLATERIE MONBANA  Fiche recette	BOISSON TRESOR DE CHOCOLAT PRÊTE A L'EMPLOI MONBANA Brique 1L	Page 1/ 3 Identification: LSR01 Revision: 08 du 28/08/2015 Date of creation: 29/11/2010 Etiquetage 154006 Recette brique 1L Trésor V05 – 17/06/2024

1- Dénomination - Definition of the product

Boisson au chocolat stérilisée UHT

UTH-sterilised chocolate beverage

2- Liste Ingrédients - Ingredients list

La liste d'ingrédients est préconisée par Monbana, selon les données des fournisseurs et selon la réglementation en vigueur / *The ingredients list is advocated by Monbana, according to data suppliers and according to regulations.*

Ingrédients : **lait** partiellement écrémé 84%, chocolat en poudre 13% (sucre, cacao), amidon de maïs modifié, poudre de **lait** écrémé, épaississant : gomme xanthane, arôme.

Le chocolat en poudre entrant dans la composition de cette préparation contient 33% de cacao minimum.

*Ingredients: 84% partially skimmed **milk**, chocolate powder 13% (sugar, cocoa), modified corn starch, skimmed **milk** powder, thickener: xanthan gum, flavouring.*

The chocolate powder used in the composition of this preparation contains 33% minimum cocoa.

3- Origine ingrédients – Origin raw materials

Origine UE / Hors UE

4- Conseils d'utilisation optimale – Optimum Application

Prêt à l'emploi

Agiter avant emploi. Faire chauffer dans une casserole à feux doux. Peut également se préparer au micro-ondes ou au percolateur.

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur (4 / 8 °C) et à consommer dans les 3 jours

Ready to drink

Shake before use. Heat up in a saucepan low heat. Could also be prepared in the microwave or steamer.

After opening, keep refrigerated (4/8 ° C) and use within 3 days.

5- Caractéristiques organoleptiques - Organoleptic standards

Texture / *Texture* : nappante
Aspect / *Appearance* : marron foncé
Odeur / *Smell* : chocolatée
Saveur / *Taste* : chocolat

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.

	BOISSON TRESOR DE CHOCOLAT PRÊTE A L'EMPLOI MONBANA Brique 1L	Page 2/ 3
		Identification: LSR01 Revision: 08 du 28/08/2015 Date of creation: 29/11/2010
		Etiquetage 154006 Recette brique 1L Trésor V05 – 17/06/2024

Fiche recette

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.

	Pour 100ml
Energie <i>Energy</i>	423 kJ 101 kcal
Matières grasses <i>Fat</i>	2,5 g
dont acides gras saturés <i>of which saturates</i>	1,6 g
Glucides <i>Carbohydrate</i>	16 g
dont sucres <i>of which sugars</i>	14 g
Protéines <i>Protein</i>	3,8 g
Sel <i>Salt</i>	0,11 g

8- Caractéristiques microbiologiques - Microbiological standards

Flore aérobie mésophile à 30°C / <i>Total plate count (30°C)</i>	< 10 / 0,1mL
Coliformes totaux à 30°C / <i>Coliforms at 30°C</i>	< 1 / 0,1mL
Coliformes fécaux / <i>Faecal coliforms</i>	< 1 / 0,1mL
Staphylocoques aureus / <i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 / g
Salmonelles / <i>Salmonella</i>	absence dans 25g <i>absence in 25g</i>
Listeria monocytogenes	absence dans 25g <i>absence in 25g</i>

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) : 12 mois dans l'emballage d'origine non ouvert, ou après ouverture, à conserver au réfrigérateur (4 / 8 °C) et à consommer dans les 3 jours

CHOCOLATERIE MONBANA 	BOISSON TRESOR DE CHOCOLAT PRÊTE A L'EMPLOI MONBANA Brique 1L	Page 3/ 3
		Identification: LSR01 Revision: 08 du 28/08/2015 Date of creation: 29/11/2010
		Etiquetage 154006 Recette brique 1L Trésor V05 – 17/06/2024

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 température ambiante (< 18°C).

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

Date of Minimum Durability (BBD): 12 months in the unopened original package, or after opening product, keep refrigerated (4/8 ° C) and use within 3 days.

Conditions of storage, conservation and transport:

Store in the original packaging duly hermetically closed.

Store and transport in a clean place, at ambient temperature (<18°C).

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.