



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

Référence produit
17643
3173281764309

FICHE TECHNIQUE

Indice: 4
Créée le: 14/04/21
Page 1 sur 2

Titre:
GOUTTES CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - ENVIRON 4000/ KG - CACAO 55% MINIMUM
DARK COUVERTURE CHOCOLATE CHIPS - APPROX 4000/KG - COCOA 55% MINIMUM
CÉMOI TRADITION - BOITE 5KG / 5KG BOX
CERTIFIÉ BIO / ORGANIC

Dénomination de vente:

Chocolat de couverture noir

Issu de l'agriculture biologique. Certifié par ECOCERT FR-BIO 01

Liste des Ingrédients:

pâte de cacao*, sucre*, beurre de cacao*, émulsifiant: lécithine de tournesol (E322)*, extrait de vanille*

* matières premières issues de l'agriculture biologique

cacao : 55% minimum

Contaminations allergènes fortuites

(sur la base du Règlement (UE) N°1169/2011 - Annexe II):

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

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

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie	2267	kJ
Energie	544	kcal
Matières grasses	34	g
dont acides gras saturés	21	g
Glucides	49	g
dont sucres	45	g
Protéines	6,5	g
Sel	0,02	g

Informations supplémentaires:

Poids net: 5,00 kg

Produit en France



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

Référence produit
17643
3173281764309

FICHE TECHNIQUE

Indice: 4
Créée le: 14/04/21
Page 2 sur 2

Titre:
GOUTTES CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - ENVIRON 4000/ KG - CACAO 55% MINIMUM
DARK COUVERTURE CHOCOLATE CHIPS - APPROX 4000/KG - COCOA 55% MINIMUM
CEMOI TRADITION - BOITE 5KG / 5KG BOX
CERTIFIE BIO / ORGANIC

Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Humidité	1,5	%	Maximum
Matière grasse	33,1	%	+/- 2,0
Saccharose	44,1	%	+/- 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): 24 mois

Conditionnement: CARTON/BOITE

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.