



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

Référence produit
18010
3173281796508

FICHE TECHNIQUE

Indice: 0
Créée le: 07/06/22
Page 1 sur 2

Titre:
PALETS DE CHOCOLAT NOIR - CACAO 50% MINIMUM - 5 KG
DARK CHOCOLATEBUTTONS - COCOA 50% MINIMUM - 5 KG

Dénomination de vente:

Chocolat noir

Liste des Ingrédients:

sucré, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant: lécithine de tournesol (E322), arôme vanille

Cacao: 50% minimum

Contaminations allergènes fortuites

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

Peut contenir des traces de LAIT

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

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie	2116	kJ
Energie	507	kcal
Matières grasses	27	g
dont acides gras saturés	17	g
Glucides	55	g
dont sucres	50	g
Fibres alimentaires	8,3	g
Protéines	6,8	g
Sel	0,02	g

Informations supplémentaires:

Poids net: 5,00 kg



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

Référence produit
18010
3173281796508

FICHE TECHNIQUE

Indice: 0
Créée le: 07/06/22
Page 2 sur 2

Titre:
PALETS DE CHOCOLAT NOIR - CACAO 50% MINIMUM - 5 KG
DARK CHOCOLATEBUTTONS - COCOA 50% MINIMUM - 5 KG

Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Humidité	1,5	%	Maximum
Matière grasse	28,0	%	+/- 2,0
Saccharose	49,0	%	+/- 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.