



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

Référence produit
26033
3173282600835

FICHE TECHNIQUE

Indice: 1
Créée le: 01/03/23
Page 1 sur 2

Titre:
PALET DE CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT - CACAO 32.5% MINIMUM - CEMOI - 5KG
MILK COUVERTURE CHOCOLATE BUTTONS - COCOA SOLIDS 32,5% MINIMUM - CEMOI - 5KG

Dénomination de vente:

Chocolat au lait de couverture

Liste des Ingrédients:

sucres, poudre de LAIT entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithines, arôme vanille

cacao: 32,5% minimum

Allergènes présents intentionnellement dans le produit:

lait

Contaminations allergènes fortuites

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

Peut contenir des traces de fruits à coque

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

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie	2276	kJ
Energie	545	kcal
Matières grasses	33	g
dont acides gras saturés	20	g
Glucides	53	g
dont sucres	52	g
Fibres alimentaires	2,2	g
Protéines	8,0	g
Sel	0,19	g



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

Référence produit
26033
3173282600835

FICHE TECHNIQUE

Indice: 1
Créée le: 01/03/23
Page 2 sur 2

Titre:
PALET DE CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT - CACAO 32.5% MINIMUM - CEMOI - 5KG
MILK COUVERTURE CHOCOLATE BUTTONS - COCOA SOLIDS 32,5% MINIMUM - CEMOI - 5KG

Informations supplémentaires:

Poids net: 5,00 kg

Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Humidité	1,5	%	Maximum
Matière grasse	33,6	%	+/- 2,0
Saccharose	43,0	%	+/- 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): 18 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.