



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

Référence produit
29214
3173282904032

FICHE TECHNIQUE

Indice: 0
Créée le: 21/06/22
Page 1 sur 2

Titre:
PALET CHOCOLAT BLANC - BEURRE DE CACAO 30% MINIMUM
WHITE CHOCOLATE BUTTONS - COCOA BUTTER 30% MINIMUM
CEMOI TRADITION 5KG BOITE - BOX

Dénomination de vente:

Chocolat blanc

Liste des Ingrédients:

sucres, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, poudre de LAIT écrémé, émulsifiant: lécithine de tournesol (E322), arôme vanille

beurre de cacao: 30% minimum

Allergènes présents intentionnellement dans le produit:

lait

Contaminations allergènes fortuites

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

/

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

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie	2374	kJ
Energie	569	kcal
Matières grasses	36	g
dont acides gras saturés	22	g
Glucides	54	g
dont sucres	54	g
Fibres alimentaires	0,0	g
Protéines	7,3	g
Sel	0,22	g



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

Référence produit
29214
3173282904032

FICHE TECHNIQUE

Indice: 0
Créée le: 21/06/22
Page 2 sur 2

Titre:
PALET CHOCOLAT BLANC - BEURRE DE CACAO 30% MINIMUM
WHITE CHOCOLATE BUTTONS - COCOA BUTTER 30% MINIMUM
CEMOI TRADITION 5KG BOITE - BOX

Informations supplémentaires:

Poids net: 5,00 kg

Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Humidité	1,5	%	Maximum
Matière grasse	36,8	%	+/- 1,3
Saccharose	43,2	%	+/- 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.