ETHIQUABLE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI	10537
	CHOCOLAT LAIT NATURE BIO	SQ.FT.043.FR
		V04
		20/08/2025

CARACTERISTIQUES GENERALES

Dénomination	**Chocolat lait nature BIO**
Nom et pays des coopératives	NORANDINO, SOL Y CAFE, ORO VERDE, PANGOA, ALTO URUBAMBA, Pérou / USCPCC, IKPA, ATSEMAWOE, Togo / SCEB, Côte d'Ivoire / MANDUVIRA, Paraguay / BIOLAIT, France
Pays de fabrication	France

Visuel du produit :



Poids brut (g)	112,6	Poids net (g)	100
Poids net égoutté (g)	/	T° de stockage	18 °C < T° < 20°C
DDM Globale	15 mois	DDM garantie	150 jours
Indications de conservation	Endroit frais et sec		
Taux de TVA	20,00%		

CERTIFICATION(S) DU PRODUIT FINI									
	x		Agriculture Biologique			Word Fair Trade Organization	x		SPP
			Fairtrade, Max Havelaar®	x		BIO et Equitable en France			

LISTE DES INGREDIENTS

sucre de canne°*, lait entier en poudre°*, beurre de cacao°*, pâte de cacao°* du Pérou 10%, émulsifiant : lécithine de tournesol°, extrait de vanille°*

cacao : 32% minimum dans le chocolat

° issus de l'agriculture biologique
* issus du commerce équitable (99,5% du poids total avec 27% labellisé Bio Equitable en France)

ALLERGENES

Contient :	Lait
Peut contenir :	Traces de fruits à coques, sésame, gluten

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g/100 mL)	
Valeur énergétique (kcal)	561
Valeur énergétique (kJ)	2341
Matières grasses (g)	35
dont acides gras saturés (g)	21
Glucides (g)	51
dont sucres (g)	50
Protéines (g)	9
Sel (g)	0,25

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	
Critères	**Valeurs cibles**
Flore totale UFC/g	5000
Levure UFC/g	50
Moisissures	50
Coliformes totaux UFC/g	<10
E.Coli	Absence
Salmonelle	Absence
Staphylocoque coagulase +	Absence

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES	
Critères	**Valeurs cibles**
Pesticides	< LD

DESCRIPTION DU PROCESS ET DES METHODES DE FABRICATION

La masse de cacao et le beurre de cacao sont fondus et mélangés avec le sucre et le lait en poudre. Cette préparation est broyée puis malaxée à chaud (conchage) pendant environ 12 heures. Cette opération indispensable fait passer le chocolat d'une pâte sèche à un état liquide, lui confère son onctuosité et révèle tout ses arômes.
Après tempérage (qui assure la brillance, la texture fondante en bouche du chocolat et son maintien dans le temps), le chocolat est moulé sous forme de tablettes dans des moules en PVC, refroidi, démoulé puis conditionné.

ETHIQUABLE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI	10537
	CHOCOLAT LAIT NATURE BIO	SQ.FT.043.FR
		V04
		20/08/2025

EMBALLAGE PRIMAIRE (UVC)

Partie de l'emballage *(couvercle, pot,...)*	Matière(s)
Film	Aluminium
Etui	Carton

Emballage UVC recyclé ?	non	Utilisation d'encres végétales ?	
Colis en carton recyclé ?	non	Poids emballage vide (g)	12,6

PALETTISATION

EAN UL	Désignation UL	Nb UVC	Nb de couche palette	Poids brut (g)	Pds net (g)	Dimensions (mm)		
						Hauteur	**Largeur**	**Profondeur**
376 009 172 6674	UVC			112,6	100	190	92	7,5
13760091726671	CARTON	20		2319	2000	198	100	173
43760091726672	COUCHE	540		62613	5400	100	800	1200
73760091726673	PALETTE	7020	13	830969	702000	1450	800	1200
Type de palette utilisé :		Europe						

COMMENTAIRES EVENTUELS