



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

Référence produit
85555

Version: 00

Indice: 2

Créée le: 31/10/22

Page 1 sur 2

FICHE TECHNIQUE

Titre :
Chocolat en poudre 32% BIO et FFL - 1KG

Dénomination de vente :

Chocolat en poudre issu de l'agriculture biologique

Liste des Ingrédients :

Ingrédients : sucre*, cacao en poudre 32%*, extrait de vanille*

* Ingrédients biologique

Allergènes présents intentionnellement dans le produit :

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	1694	kJ
Energie	402	kcal
Matières grasses	6,9	g
dont acides gras saturés	4,2	g
Glucides	73	g
dont sucres	67	g
Fibres alimentaires	9,2	g
Protéines	7,3	g
Sel	0,01	g



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

Référence produit
85555

Version: 00

Indice: 2

Créée le: 31/10/22
Page 2 sur 2

FICHE TECHNIQUE

Titre:
Chocolat en poudre 32% BIO et FFL - 1KG

Informations supplémentaires:

Poids net: 1kg

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Matière grasse	6,6	%	+/- 2,0
Saccharose	66,9	%	+/- 2,0

Condition de stockage / DDM (dluo):

18°C-20°C à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites

DDM (dluo): 24 mois

Conditionnement: 1 kg

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.

ACTION	NOM / FONCTION	VISA	DIFFUSE A
VERIFIE PAR:	Marine Despaux		Nom:
APPROUVE PAR:			Date: 31102022