



Spécification Article

Article : CHD-X50FNOI-587

Dénomination légale : Chocolat noir

Description : CHOC N FORCE NOIRE C4BPST5KBY

Tarif Douanier : 1806.2030

Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions)

Pâte de cacao 50.5 % ; Sucre 47.5 % ; Beurre de cacao 1.5 % ; Émulsifiant: lécithine de soja ; Vanille naturelle

Contamination d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : lait.

Conditionnement : 4x5kg etuis en carton, 560 kg/palette

Critères chimiques

| | | | |
|----------------|---------|--------|---------------|
| HUMIDITÉ | MAX 1 % | | IOCCC1(1952) |
| MATIÈRE GRASSE | 29.2 % | +/-1,5 | IOCCC14(1972) |

Critères physiques

Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns. IOCCC116(1990)

Critères microbiologiques

| | n | c | m | M | Réf.Méthode |
|--------------------|----------|----------|----------|----------|--------------------|
| GERMES TOTAUX | 5 | 2 | 1000/g | 5000/g | ISO4833 |
| LEVURES | 5 | 2 | 10/g | 50/g | ISO7954 |
| MOISSISSURES | 5 | 2 | 10/g | 50/g | ISO7954 |
| ENTEROBACTÉRIACEAE | 5 | 2 | 0/g | 10/g | ISO21528-2 |
| COLIFORMES | 5 | 2 | 0/g | 10/g | ISO4832 |
| E.COLI | 5 | 0 | 0/g | 0/g | ISO7251 |
| SALMONELLES | 15 | 0 | 0/25g | 0/25g | ISO6579 |

Dimensions

Pas spécifié

Date limite d'utilisation optimale (DLUO) et recommandations de stockage

24 mois après date de production

Température de stockage : 12 - 20 °C

Stocker le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %), et sans odeur.

Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

| | | | |
|-----------------------------|----------|-------------------------------|--------|
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE | 494 kcal | VITAMINE B6 PYRIDOXINE | 0,1 mg |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE | 2.065 kJ | VITAMINE B6 AJR | 2,5 % |
| PROTÉINES TOTALES | 5,8 g | VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE | 0,0 µg |
| PROTÉINES DE LAIT | 0,0 g | VITAMINE B12 AJR | 0,0 % |
| GLUCIDES DISPONIBLES | 51,3 g | VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE | 0,0 mg |
| SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) | 47,4 g | VITAMINE C AJR | 0,0 % |
| POLYOLS | 0,0 g | VITAMINE D CALCIFERON | 1,3 µg |
| AMIDON | 3,4 g | VITAMINE D AJR | 25,5 % |
| MATIÈRE GRASSE TOTALE | 29,2 g | VITAMINE D (UI) | 5,1 |
| ACIDES GRAS SATURÉS | 18,3 g | VITAMINE E ALFA-TOCOPHEROL | 2,4 mg |
| ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS | 9,9 g | VITAMINE E AJR | 23,8 % |
| ACIDES GRAS POLY-INSATURÉS | 1,1 g | VITAMINE E (UI) | 1,6 |
| AGT (ORIGINE VÉGÉTALE) | 0,0 g | VITAMINE H BIOTINE | 0,0 mg |



Spécification Article

| | | | |
|--------------------------------|--------|--------------------------|----------|
| ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX | 0,0 g | VITAMINE M ACIDE FOLIQUE | 11,2 µg |
| CHOLESTEROL | 0,8 mg | SODIUM | 5,1 mg |
| ACIDES ORGANIQUES | 0,75 g | PHOSPHORE | 191,8 mg |
| FIBRES ALIMENTAIRES | 8,2 g | PHOSPHORE AJR | 24,0 % |
| TOT. ALCALOÏDES | 0,8 g | FER | 14,7 mg |
| ALCOOL | 0,0 g | FER AJR | 105,2 % |
| POLYHYDROXYPHENOLS | 0,8 g | MAGNESIUM | 121,1 mg |
| VITAMINE A RETINOL | 12 µg | MAGNESIUM AJR | 40,4 % |
| VITAMINE A AJR | 1,4 % | ZINC | 1,7 mg |
| VITAMINE A (UI) | 39 | ZINC AJR | 11,1 % |
| PROVITAMINE A BETA-CAROTENE | 0 µg | IODE | 0 µg |
| VITAMINE B1 THIAMINE | 0,1 mg | IODE AJR | 0,0 % |
| VITAMINE B1 AJR | 0,0 % | CALCIUM | 33,6 mg |
| VITAMINE B2 RIBOFLAVINE | 0,1 mg | CALCIUM AJR | 4,2 % |
| VITAMINE B2 AJR | 6,3 % | CHLORURE | 10,1 mg |
| VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN | 0,8 mg | POTASSIUM | 654,9 mg |
| VITAMINE B3 AJR | 4,2 % | CENDRES | 1,4 g |
| VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. | 0,4 mg | | |
| VITAMINE B5 AJR | 6,7 % | | |

Informations complémentaires sur les allergènes

| | | | |
|-------------------------------|---|--------------------------------|---|
| PROTÉINES DE LAIT | 1 | COULEURS AZO ** | 0 |
| LACTOSE | 1 | TARTRAZINE (E102) | 0 |
| PRODUITS AUX OEUFS | 0 | CANNELLE | 0 |
| PROTÉINES DE SOJA | 1 | VANILLINE | 1 |
| HUILE DE SOJA | 1 | CORIANDRE | 0 |
| LUPIN | 0 | CÉLERI | 0 |
| GLUTEN | 0 | OMBELLIFÈRES | 0 |
| BLÉ | 0 | JAUNE ORANGÉ S (E110) | 0 |
| SEIGLE | 0 | AZORUBINE (E122) | 0 |
| BOEUF | 0 | AMARANTE (E123) | 0 |
| PORC | 0 | CARMIN DE COCHENILLE A (E124) | 0 |
| POULE | 0 | ROUGE ALLURA AC E129 | 0 |
| POISSON | 0 | BLEU PATENTÉ V E131 | 0 |
| CRUSTACÉS ET COQUILLAGES | 0 | INDIGOTINE E132 | 0 |
| MOLLUSQUES | 0 | LYCOPÈNE E160D | 0 |
| MAÏS | 0 | GOMME ADRAGANTE E413 | 0 |
| CACAO | 1 | GOMME ARABIQUE E414 | 0 |
| LEVURE | 0 | SORBATES (E200->E203) | 0 |
| LÉGUMINEUSE | 0 | HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉT | 0 |
| NOISETTES, AMANDES | 0 | ALCOOL | 0 |
| AUTRES NOIX * | 0 | ASPARTAME | 0 |
| HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE | 0 | PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE | 0 |
| ARACHIDE | 0 | MIEL | 0 |
| HUILE D'ARACHIDE | 0 | SEL AJOUTÉ | 0 |
| SÉSAME | 0 | AIL | 0 |
| HUILE DE SÉSAME | 0 | CAFEÏNE | 1 |
| MOUTARDE | 0 | BHA/BHT (E320/E321) | 0 |
| GLUTAMATE (E620 -> E625) | 0 | SACCHAROSE | 1 |
| SULFITE (E220 -> E227) | 0 | FRUCTOSE | 1 |
| BENZOATES (E210->E213) | 0 | CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS | 1 |
| P-HYDROXYBENZOATES E214->E219 | 0 | CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS | 0 |

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte



Spécification Article

Azo-couleurs **: E102,E110,E122,E123,E124,E151,E154 et E155

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, marrons, noix macadamia, noix de Brésil.

Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

MATIÈRE SÈCHE CACAO DÉGRAISSÉ

22,7 %

+/- 1

MATIÈRE SÈCHE DE CACAO

51,5 %

+/-1,5

Certification Kasher

Kosher Dairy

Certificat disponible sur demande. Le statut Kasher est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Edité le 06.10.2008 pour

Valentine Detalle

Valentine Detalle