



TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04 68 56 35 48

Référence produit
17159

Version: 00

Indice: 2

Créée le: 28/06/18

Page 1 sur 3

FICHE TECHNIQUE

Titre:

BARRES CHOCOLAT LAIT - FLOWPACK - BIO - CEMOI - 10G ENV X200 - CEMOI

Dénomination de vente:

Chocolat au lait

Issu de l'agriculture biologique. Certifié par ECOCERT FR-BIO 01

Liste des Matières Premières:

Dénominations légales	Quantité %
sucre biologique	51,90
poudre de LAIT entier biologique	20,00
Beurre de cacao biologique	15,50
pâte de cacao biologique	12,00
émulsifiant : lécithine de tournesol (E322)	0,57
extrait de vanille biologique	0,03

Liste des Ingrédients:

sucre*, LAIT en poudre*, beurre de cacao*, pâte de cacao*, émulsifiant : lécithine de tournesol (E322), extrait de vanille*

* matière première issue de l'agriculture biologique

cacao : 27% 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.

FICHE TECHNIQUE

Titre:
BARRES CHOCOLAT LAIT - FLOWPACK - BIO - CEMOI - 10G ENV X200 - CEMOI

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

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie kJ	2205	kJ
Energie kcal	527	kcal
Matières grasses	28	g
dont acides gras saturés	17	g
Glucides	61	g
dont sucres	60	g
Protéines	6,8	g
Sel	0,21	g

Informations supplémentaires:

Poids barre chocolat : 10g env

Poids UVC : 2 kg

Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Matière grasse	27,5	%	+/- 2,0
Saccharose	51,9	%	+/- 3,0

Caractéristiques microbiologiques:

Type d'analyse	Valeur	Unité d'analyse
Flore mésophile	< 5000	/ g
Entérobactéries	< 10	/ g
E.coli	< 10	/ g
Salmonelles	Absence	/ 25 g
Staphylocoques pathogènes	Absence	/ 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: BOITE



TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04 68 56 35 48

Référence produit
17159

Version: 00

Indice: 2

Créée le: 28/06/18
Page 3 sur 3

FICHE TECHNIQUE

Titre:
BARRES CHOCOLAT LAIT - FLOWPACK - BIO - CEMOI - 10G ENV X200 - CEMOI

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:	Jonathan Roussel		Nom:
APPROUVE PAR:	Jonathan Roussel		Date: 28/06/18