

FICHE TECHNIQUE PRODUITS / *PRODUCT DATA SHEET* :CHUNKS AU CHOCOLAT NOIR BIOLOGIQUES
ORGANIC DARK CHOCOLATE CHUNKS

EAQ412

Version du document : 06

Date de création : 21/02/2017

Date de modification : 16/10/2019

Code article / *Item* : CHUNKS10N

Date mise à jour : 28/10/2021

Page : 1/4

Partie 1 : Informations spécifiques au produit / *Product-specific information*Champ d'application – *Scope of application*

Nos produits sont destinés à l'alimentation humaine dite « générale ». Nous garantissons la veille réglementaire et le respect des dispositions liées à ce secteur. Il est donc à la charge du client de valider la conformité du produit aux réglementations spécifiques de son secteur d'activité (baby-food, cosmétique, alimentation animale,...).

Our products are intended for human consumption so-called "general". We guarantee regulatory monitoring and compliance related to this sector. It is under the customer's responsibility to validate the product conforms to the specific regulations of its sector (baby food, cosmetics, animal feed,...).

1a. Description du produit – *Product description*

Dénomination légale / <i>Legal name</i>	Chunks au chocolat noir (cacao 61% min.) biologiques / <i>Organic dark chocolate chunks (cocoa 61% min.)</i>
de couleur marron foncé avec un goût et une odeur typiques, sans goût ni odeur étrangers. <i>with dark brown color with typical smell and taste without any foreign smell or taste.</i>	
Ingrédients : Masse de cacao* (58,8%), sucre de canne* (38,8%), beurre de cacao* (2,4%) / <i>Cocoa mass* (58,8%), cane sugar* (38,8%), cocoa butter* (2,4%)</i> *issu de l'agriculture biologique / <i>*from organic farming</i>	
Origine des matières premières / <i>Raw materials origin</i>	Masse de cacao, beurre de cacao / <i>Cocoa mass, cocoa butter</i> : République Dominicaine, Pérou Sucre de canne / <i>Cane sugar</i> : Uruguay, Paraguay
Provenance / <i>Country of processing</i>	Belgique / <i>Belgium</i>
Issu du commerce équitable / <i>Fairtrade</i>	<input type="checkbox"/> NON <input checked="" type="checkbox"/> OUI Ingrédients : Sucre de canne, beurre de cacao, masse de cacao / <i>Cane sugar, cacao butter, milk powder, cocoa mass</i> FLO ID 23902

1b. Paramètres de qualité – *Quality parameters*

Dimension	10 x 10 x 4 mm
% hors dimension / <i>Out of dimension</i>	≤ 10 %
Teneur en cacao / <i>Cocoa content</i>	≥ 61 %
Finesse / <i>Fineness > 30 µm</i>	≤ 3 %
Impuretés / <i>Impurities</i>	Totales / <i>Total impurities</i> 0 %

1c. Paramètres physico-chimiques spécifiques au produit¹ – *Physical and Chemical parameters¹*

Teneur en eau / <i>Moisture</i>	≤ 1 %
Taux de matières grasses / <i>Fat content</i>	31,5 – 34,5 %
HAP / <i>Polycyclic Aromatic Hydrocarbons</i>	Benzo(a)pyrene : < 5 µg / kg Benzo(a)pyrene + Benz(a)anthracene + Benzo(b)fluoranthene + chrysene : < 30 µg / kg

**FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET :****CHUNKS AU CHOCOLAT NOIR BIOLOGIQUES
ORGANIC DARK CHOCOLATE CHUNKS**

EAQ412

Version du document : 06

Date de création : 21/02/2017

Date de modification : 16/10/2019

Code article / Item : CHUNKS10N

Date mise à jour : 28/10/2021

Page : 2/4

1c. Paramètres physico-chimiques spécifiques au produit¹ – Physical and Chemical parameters¹

Métaux lourds / Heavy metals	Cadmium / Cadmium	≤ 0,3 mg / kg
------------------------------	-------------------	---------------

1d. Paramètres microbiologiques¹ / Microbiologicals parameters¹

Germes totaux aérobies / Aerobic mesophilic germs	≤ 5 x 10 ³ UFC / g	Levures et moisissures / Yeast and moulds	≤ 100 UFC / g
Entérobactéries / Enterobacteriaceae	≤ 10 UFC / g	Escherichia coli	Absence / Absent
Salmonelles / Salmonellas	Absence dans 25 g / Absent in 25 g		

¹Paramètres applicables aux produits dans leur conditionnement initial industriel, avant ouverture, et stockés conformément aux préconisations (cf. § 1g) / Parameters applicable to the products in their initial industrial packaging, before opening, and stored according to the recommendations (cf § 1g)

1e. Informations spécifiques sur la production et l'utilisation du produit / Manufacturing information

Process : Le chocolat est réceptionné, filtré et passé au détecteur de métaux. Il est ensuite tamisé, passé dans une machine à tempérer et refroidi. Enfin, le produit repasse au détecteur de métaux et est conditionné, stocké et expédié. / *The chocolate is received, filtered and passed through a metal detector. It is then sieved, passed through a tempering machine and cooled. Finally, the product passes through a metal detector again and is packaged, stored and dispatched.*

Chauffage à plus de 40°C / Heating > 40°C : oui/yes non/no

Vegan : oui/yes non/no

DDM à fabrication / MDD : 12 mois / 12 months

Conformément au Règlement (UE) n°1169/2011, la DDM est applicable aux produits dans leur conditionnement initial industriel, avant ouverture, et stockés conformément aux préconisations mentionnées au paragraphe 1g. Nous dégageons toute responsabilité quant aux risques de contaminations allergènes, microbiologiques ou chimiques suite à l'ouverture et à l'utilisation des produits.

En l'absence de conditions de stockage spécifiques après ouverture, le produit devra être conservé dans son emballage d'origine refermé hermétiquement et dans les conditions de stockage précisées au paragraphe 1g.

In accordance with Article 2 of Regulation (EU) No 1169/2011, the BDD is applicable to products in their initial industrial packaging, before opening, and stored in accordance with the recommendations detailed in paragraph 1g. We are not responsible for the risks of allergenic, microbiological or chemical contamination following the opening and use of the products.

In the absence of specific storage conditions after opening, the product must be stored in its original sealed packaging and in the storage conditions specified in paragraph 1g.

La DDM est validée par le fabricant sur la base de ses connaissances du produit et de ses tests de vieillissement. Un produit à DDM courte ou dépassée peut tout à fait être utilisé. Cette décision est du ressort unique de l'utilisateur, qui devra garantir la qualité loyale et marchande du produit au moment de son incorporation et selon l'utilisation qui en sera faite. Des tests organoleptiques réalisés par des personnes formées à la dégustation, des analyses chimiques et/ou microbiologiques pourront servir de support à la décision.

The MDD is validated by the manufacturer based on his knowledge of the product and his aging tests. A short or outdated MDD product can be used. This decision is the sole responsibility of the user, who must guarantee the fair and marketable quality of the product at the time of its incorporation and according to the use that will be made. Organoleptic tests



FICHE TECHNIQUE PRODUITS / *PRODUCT DATA SHEET* :

CHUNKS AU CHOCOLAT NOIR BIOLOGIQUES
ORGANIC DARK CHOCOLATE CHUNKS

EAQ412

Version du document : 06
Date de création : 21/02/2017
Date de modification : 16/10/2019

Code article / *Item* : CHUNKS10N

Date mise à jour : 28/10/2021

Page : 3/4

1e. Informations spécifiques sur la production et l'utilisation du produit / *Manufacturing information*

carried out by people trained in tasting, chemical and / or microbiological analyzes will support the decision.

1f. Informations nutritionnelles – *Nutrition information*

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g / *Medium nutritional values per 100 g*

Energie / <i>Energy</i> : 2059 kJ / 492 kcal	Matières grasses / <i>Fat</i> : 33 g - dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i> : 20,5 g
Glucides / <i>Carbohydrates</i> : 42,9 g - dont sucres / <i>of which sugars</i> : 38,8 g	Protéines / <i>Protein</i> : 6,9 g
Fibres alimentaires / <i>Fibre</i> : 9,1 g	Sel / <i>Salt</i> : 0,005 g

1g. Conditionnement et conditions de stockage – *Labelling and storage*

Unité de vente / *Packing unit* : Carton de 10 kg avec sac en polyéthylène / *10 kg cardboard box with polyethylene bag*

Poids brut colis / <i>Gross weight of packing unit</i>	10,437 kg	Taille colis (Lxlxh) / <i>Packing measurement (HxLxD)</i>	39,6 x 29,6 x 17 cm
Colis par palette / <i>Packing units per palet</i>	75	Nombre de couches par palette / <i>Number of layers per palet</i>	10
Conditions de stockage / <i>Storage conditions</i>	Température/ <i>Temperature</i> : ≤ 10°C ^(*) Humidité relative / <i>Relative humidity</i> : ≤ 60 % rH À conserver dans un endroit frais, sec, sans odeur et à l'abri de la lumière / <i>Store in a cool, dry, odourless and dark place</i>		

^(*)Température conseillée suite à l'analyse de risque menée en interne / *Recommended temperature following our internal risk analysis*

1h. Analyses effectuées par le fournisseur – *Analysis made by supplier*

Le fournisseur applique un plan de contrôle en fonction de son analyse de risque et s'assure que les produits commercialisés sont conformes aux spécifications de la fiche technique et à la réglementation en vigueur. La transmission des résultats peut se faire sur simple demande ; Nous nous engageons à fournir des analyses selon le plan d'analyse établi par notre fournisseur et à minima une analyse par an selon la réglementation en vigueur sur les contaminants concernés (métaux lourds, microbiologie, mycotoxines, pesticides).

The supplier applies a control plan based on its risk analysis and ensures that the products comply with the specifications of the data sheet and the regulations in force. The transmission of results can be done on request; We undertakes to provide analysis according to the analysis plan established by our supplier and at least one analysis per year according to the regulations in force on the relevant contaminants (heavy metals, microbiology, mycotoxins, pesticides).

FICHE TECHNIQUE PRODUITS / *PRODUCT DATA SHEET* :CHUNKS AU CHOCOLAT NOIR BIOLOGIQUES
ORGANIC DARK CHOCOLATE CHUNKS

EAQ412

Version du document : 06

Date de création : 21/02/2017

Date de modification : 16/10/2019

Code article / Item : CHUNKS10N

Date mise à jour : 28/10/2021

Page : 4/4

Partie 2 : Informations relatives aux allergènes / Allergens statements

Informations allergènes CE n°1169/2011 Les contaminations insignifiantes provenant par exemple de l'atmosphère sont inévitables, par conséquent non prises en compte	Composant présent : X à cocher le cas échéant	Composant présent : nature de l'ingrédient	Contamination Croisée ² : risque de trace d'allergène
01 Céréales contenant du gluten (dont Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, blé de Khorasan ou leurs hybrides) et produits à base de céréales / <i>Gluten</i>	-		-
02 Crustacés et produits à base de crustacés / <i>Crustaceans and products thereof</i>	-		-
03 Œufs et produits à base d'œufs / <i>Eggs</i>	-		-
04 Poissons et produits à base de poissons / <i>Fish</i>	-		-
05 Arachides et produits à base d'arachides / <i>Peanuts</i>	-		-
06 Soja et produits à base de soja / <i>Soy</i>	-		X
07 Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / <i>Milk (including lactose)</i>	-		X
08 Fruits à coque, dont Amande (<i>Amygdalus communis</i> L.), Noisette (<i>Corylus avellana</i>), Noix (<i>Juglans regia</i>), Noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), Noix de Pécan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K Koch), Noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistache (<i>Pistacia vera</i>), Noix de Macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) et produits à base de ces fruits / <i>Nuts</i>	-		-
09 Céleri et produits à base de céleri / <i>Celery</i>	-		-
10 Moutarde et produits à base de moutarde / <i>Mustard</i>	-		-
11 Sésame et produits à base de sésame / <i>Sesame</i>	-		-
12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, exprimé en SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphite</i>	-		-
13 Lupin et produits à base de lupin / <i>Lupin</i>	-		-
14 Mollusques et produits à base de mollusques / <i>Molluscs</i>	-		-

²Les données relatives aux contaminations croisées sont validées selon l'analyse de risques du fabricant, et au mieux de ses connaissances, mais ne peuvent être considérées comme une garantie absolue sans vérification analytique.

Même si des mesures sont en place, nous ne sommes pas en mesure de garantir à 100 % l'absence de risque durant le transport. En effet nos produits sont amenés à voyager avec des marchandises contenant potentiellement des allergènes. Aussi, nous vous demandons de vérifier l'intégrité des palettes à réception.

²*Cross-contamination data is validated according to the manufacturer's risk analysis and to the best of its knowledge, but cannot be considered as an absolute guarantee without analytical verification.*

Even if measures are in place, we are not able to guarantee 100% the absence of risk during transport. Indeed our products are brought to travel with goods potentially containing allergens. Also, we ask you to check the integrity of the pallets at reception.