



FICHE TECHNIQUE PRODUITS / *PRODUCT DATA SHEET* :

CHOCOLAT BLANC BIOLOGIQUE
ORGANIC WHITE CHOCOLATE

EAQ412

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

Code article / Item : PABL4

Date mise à jour : 13/11/2020

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>	Chocolat blanc biologique / <i>Organic white chocolate</i>	
de couleur blanche-ivoire avec un goût et une odeur typiques, sans goût ni odeur étrangers. <i>with ivory white color with typical smell and taste without any foreign smell or taste.</i>		
Ingrédients : Sucre de canne*, beurre de cacao*, poudre de lait*, émulsifiant : lécithine de soja*, extrait de vanille*, vanille moulue*. / <i>Cane sugar*, cocoa butter*, milk powder*, emulsifier : soy lecithin*, vanilla extract*, grinded vanilla*</i> . <i>*issu de l'agriculture biologique / *from organic farming</i>		
Origine des matières premières / <i>Raw materials origin</i>	Agriculture UE-Non UE / <i>EU-Non EU agriculture</i>	
Provenance / <i>Country of processing</i>	Italie / <i>Italy</i>	
Issu du commerce équitable / <i>Fairtrade</i>	<input checked="" type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	

1b. Paramètres de qualité – *Quality parameters*

Taille particule nominale / <i>Nominal particle size</i>	≤ 17 µm	
Impuretés / <i>Impurities</i>	Totales / <i>Total impurities</i>	Absence / <i>None</i>

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

Teneur en eau / <i>Moisture</i>	≤ 1,5 %
Taux de matières grasses (sur matière sèche) / <i>Fat content (on dry matter)</i>	37,5 – 40 %
Viscosité (à 40°C) / <i>Plastic viscosity (40°C)</i>	2,2 – 2,9 Pa.s

1d. Paramètres microbiologiques¹ / *Microbiologicals parameters¹*

Germes / <i>Germes</i>	Unités / <i>Units</i>	m	M
Germes totaux aérobies / <i>Aerobic mesophilic germs</i>	UFC / g	5000 n=1	10000 n=5 c=1
Moisissures / <i>Moulds</i>	UFC / g	50 n=1	500 n=5 c=1
Levures / <i>Yeast</i>	UFC / g	50 n=1	500 n=5 c=1

**FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET :****CHOCOLAT BLANC BIOLOGIQUE
ORGANIC WHITE CHOCOLATE**

EAQ412

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

Code article / Item : PABL4

Date mise à jour : 12/11/2020

1d. Paramètres microbiologiques¹ / Microbiologicals parameters¹

Coliformes totaux / Coliforms	UFC / g	< 10 n=1	50 n=5 c=1
Escherichia coli	/ 0,1 g	Neg. N=1	-
Staphylococcus coag +	/ 0,01 g	Neg. N=1	-
Salmonelles spp. / Salmonellas spp.	/ 100 g	Neg. N=1	-

«n» = nombre d'échantillons; «m» = valeur de référence; «M» = la limite supérieure à ne pas dépasser; «c» = nombre d'échantillons autorisés pour se situer entre «m» et «M» / "n" = number of samples; "m" = reference value; "M" = the upper limit which should not be exceeded; "c" = number of samples allowed to fall between "m" and "M"

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 : Les différents ingrédients sont dosés, mélangés et conchés. Le chocolat blanc liquide obtenu est moulé en palets avant d'être passé au détecteur de métaux et conditionné. / *The ingredients are dosed, mixed and conched. The liquid white chocolate obtained is molded before being passed through a metal detector and packaged.*

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

Vegan : oui/yes non/no

DDM à fabrication / MDD : 18 mois / 18 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. Approbio dégage 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 BBD is applicable to products in their initial industrial packaging, before opening, and stored in accordance with the recommendations detailed in paragraph 1g. Approbio is 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 carried out by people trained in tasting, chemical and / or microbiological analyzes will support the decision.

**FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET :****CHOCOLAT BLANC BIOLOGIQUE
ORGANIC WHITE CHOCOLATE**

EAQ412

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

Code article / Item : PABL4

Date mise à jour : 12/11/2020

1f. Informations nutritionnelles – Nutrition information**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g / Medium nutritional values per 100 g**

Energie / Energy : 2419 kJ / 580 kcal	Matières grasses / Fat : 38,3 g - dont acides gras saturés / of which saturates : 22,9 g
Glucides / Carbohydrates : 51 g - dont sucres / of which sugars : 51 g	Protéines / Protein : 7,9 g
Fibres alimentaires / Fibre : 0,1 g	Sel / Salt : 0,25 g

1g. Conditionnement et conditions de stockage – Labelling and storage**Unité de vente / Packing unit** : Sac en aluminium de 4 kg (3 pièces par carton) / 4 kg aluminium bag (3 pieces per box)

Poids brut unite de vente / Gross weight of packing unit	4,1 kg	Taille colis (Lxlxh) / Packing mesurement (HxLxD)	32 x 22,5 x 30 cm
Colis par palette / Packing units per palet	48	Nombre de couches par palette / Number of layers per palet	4
Conditions de stockage / Storage conditions	Température/ Temperature : $\leq 10^{\circ}\text{C}$ (*) Humidité relative / Relative humidity : $\leq 50\%$ rH À conserver au frais et au sec / To store in a cool and dry place		

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



FICHE TECHNIQUE PRODUITS / *PRODUCT DATA SHEET* :

CHOCOLAT BLANC BIOLOGIQUE
ORGANIC WHITE CHOCOLATE

EAQ412

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

Code article / Item : PABL4

Date mise à jour : 13/11/2020

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	Lécithine de soja / <i>Soy lecithin</i>	-
07 Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / <i>Milk (including lactose)</i>	X	Poudre de lait / <i>Milk powder</i>	-
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.