

	FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET : CHOCOLAT AU LAIT DE COUVERTURE EN PALETS BIO ORGANIC MILK CHOCOLATE COUVERTURE BUTTONS	DO-AQ022 Version : 01 Date de création : 21/02/2017
		Code article / Item : PALAC15C Date mise à jour : 27/01/2022 Page : 1/5

Rédacteur : Lisa MORALES	Approbateur : Sophie BOURGET
Date : 24/06/2021	Date : 24/06/2021

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>	Palets de chocolat au lait biologiques (Cacao minimum : 39%) / <i>Organic milk chocolate buttons (Minimum cocoa : 39%)</i>
Palets de couleur marron clair avec un goût et une odeur typiques, sans goût ni odeur étrangers. <i>Light brown buttons with typical smell and taste without any foreign smell or taste.</i>	
Ingrédients : Sucre de canne*° (38.86%), beurre de cacao*° (28.7%), poudre de lait* (21.68%), masse de cacao*° (10.73%), extrait de vanille*° (0.03%) / <i>Cane sugar*° (38.86%), cocoa butter*° (28.7%), milk powder* (21.68%), cocoa mass*° (10.73%), vanilla extract*° (0.03%)</i>	
*issu de l'agriculture biologique / <i>*from organic farming</i> °issu du Commerce équitable / <i>°from Fairtrade</i>	
Origine des matières premières / <i>Raw materials origin</i>	Sucre de canne / <i>Cane sugar</i> : Paraguay, Inde / <i>Paraguay, India</i> Beurre de cacao / <i>Cocoa butter</i> : République Dominicaine, Pérou, Sierra Leone, Togo, Congo, Ouganda / <i>Dominican Republic, Peru, Sierra Leone, Togo, Congo, Uganda</i> Poudre de lait / <i>Milk powder</i> : France, Suisse, Allemagne, Belgique, Suède, Danemark / <i>France, Switzerland, Germany, Belgium, Sweden, Denmark</i> Masse de cacao / <i>Cocoa mass</i> : République Dominicaine, Pérou / <i>Dominican Republic, Peru</i> Vanille / <i>Vanilla</i> : Madagascar
Provenance / <i>Country of processing</i>	Italie / <i>Italy</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, extrait de vanille / <i>Cane sugar, cocoa butter, cocoa mass, vanilla extract</i>

1b. Paramètres de qualité – *Quality parameters*

Tailles des particules nominales / <i>Nominal particle size</i>	30 ± 1 µm
Viscosité (40°C) / <i>Viscosity</i>	1.7 – 2.03 Pa.s

FICHE TECHNIQUE PRODUITS / *PRODUCT DATA SHEET* :**CHOCOLAT AU LAIT DE COUVERTURE EN PALETS BIO
ORGANIC MILK CHOCOLATE COUVERTURE BUTTONS**

DO-AQ022

Version : 01

Date de création : 21/02/2017

Code article / *Item* : PALAC15C

Date mise à jour : 27/01/2022

Page : 2/5

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

Teneur en eau / <i>Moisture</i>	≤ 1%
Taux de matières grasses / <i>Fat content</i>	39 – 41.5%

1d. Paramètres microbiologiques / *Microbiologicals parameters*

Germes / <i>Germs</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
Coliformes totaux / <i>Coliforms</i>	UFC / g	< 10 n=1	50 n=5 c=1
<i>Escherichia coli</i>	/ 0,1 g	Neg. N=1	-
<i>Staphylococcus coag +</i>	/ 0,01 g	Neg. N=1	-
Salmonelles spp. / <i>Salmonellas spp.</i>	/ 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 matières premières sont réceptionnées, tamisées, passées dans un détecteur de métaux, dosées, mélangées et raffinées avec la poudre de lait. Le chocolat est ensuite conché, passé dans un détecteur de métaux à nouveau, moulé, conditionné, stocké et expédié. Quant au processus de fabrication du beurre de cacao, la liqueur est pressée, pré-filtrée, désodorisée et filtrée. Pour la poudre de cacao, la liqueur pressée sera utilisée pour fabriquer un gâteau au cacao où l'extrait de vanille sera ajouté avant que celui-ci ne soit cassé et subisse une étape de pulvérisation, de stabilisation, de passage dans les silos tampons et à travers un détecteur de métaux. / *The raw materials are received, sieved, passed through a metal detector, dosed, mixed and refined with the milk powder. The chocolate is then conched, passed through a metal detector again, moulded, packaged, stored and shipped. As for the cocoa butter manufacturing process, the liquor is pressed, pre-filtered, deodorized and filtered. For cocoa powder, the pressed liquor will be used to make a cocoa cake where the vanilla extract will be added before it is broken and undergoes a spraying, stabilization, passage through the buffer silos and through a metal detector.*

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

Vegan : oui/yes non/no

DDM à fabrication / *MDD* : 22 mois / 22 months

**FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET :****CHOCOLAT AU LAIT DE COUVERTURE EN PALETS BIO
ORGANIC MILK CHOCOLATE COUVERTURE BUTTONS**

DO-AQ022

Version : 01

Date de création : 21/02/2017

Code article / Item : PALAC15C

Date mise à jour : 27/01/2022

Page : 3/5

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 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 / Energy : 2446 kJ / 588 kcal	Matières grasses / Fat : 40.2 g - dont acides gras saturés / of which saturates : 24.2 g
Glucides / Carbohydrates : 47.9 g - dont sucres / of which sugars : 46.7 g	Protéines / Protein : 7.7 g
Fibres alimentaires / Fibre : 1.7 g	Sel / Salt : 0.25 g

1g. Conditionnement et conditions de stockage – Labelling and storage**Unité de vente / Packing unit** : Sac en aluminium de 15Kg / 15Kg aluminium bag

Poids brut colis / Gross weight of packing unit	15.3Kg	Taille colis (Lxxh) / Packing measurement (LxWxH)	40 x 60 x 12 cm
Colis par palette / Packing units per pallet	40	Nombre de couches par palette / Number of layers per pallet	4
Conditions de stockage / Storage conditions	Température/ Temperature : ≤ 10°C (*) Humidité relative / Relative humidity : ≤ 50% rH À conserver dans un endroit frais et sec / Store in cool and dry place		

(*)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).



FICHE TECHNIQUE PRODUITS / *PRODUCT DATA SHEET* :

CHOCOLAT AU LAIT DE COUVERTURE EN PALETS BIO
ORGANIC MILK CHOCOLATE COUVERTURE BUTTONS

DO-AQ022

Version : 01

Date de création : 21/02/2017

Code article / *Item* : PALAC15C

Date mise à jour : 27/01/2022

Page : 4/5

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>	-		-
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.*