



FICHE TECHNIQUE PRODUITS / TECHNICAL PAPER PRODUCT :
PEPITES DE CHOCOLAT AU LAIT BIOLOGIQUE,
Organic milk drops chocolate
2x5 kg, HIH

EAQ413
Version du document : 00
Date de création : 21/02/2017
Date de modification : 21/02/2017
Code article / Item :
PEPIL10
Version : 4
Mise à jour / Update : 02/12/2011
Page : 1/4

Partie 1 : Informations spécifiques au produit / Special product – specific requirement (code fournisseur / Supplier code : 1005 - 1430875)

1b. Paramètres de qualité – Quality parameters

Poids de 100 / Weight of 100	> 13 g	
Agglomérats / Clusters	Pas plus de 2 pépites / No more than 2 drops	
Calibre / Size	Environ 8 mm / About 8 mm	< 5 mm : ≤ 5 %
Impuretés / Impurities	Totales / Total impurities	≤ 0,001 %

1c. Paramètres physico-chimiques spécifiques au produit – Chemical request

1a. Description du produit, paramètres sensoriels – Sensorial requirements

Pépites de chocolat au lait de couleur marron, à 37 % de cacao, en forme de lentilles plates d'un côté ; avec un goût de chocolat sucré et une odeur typiques, sans goût ni odeur étrangers.
/ Milk drops chocolate (37% of cocoa) with brown color, in the form of a lens with a flat size, with typical smell and taste of sweetened chocolate without any foreign smell or taste.

Origine des matières premières / Raw materials origin : Sucre Rapadura : Costa Rica / Brésil ;
Sucre de canne roux : Paraguay / Brésil ; Cacao : République Dominicaine / Bolivie ; Lait :
Allemagne ; Soja : Brésil ; Vanille : Comores
Rapadura sugar : Costa Rica/Brazil ; brown cane sugar : Paraguay/Brazil ; Cocoa : Dominican Republic/Bolivia ; Milk : Germany ; Soya : Brazil ; Vanilla : Comoros

Provenance / Country of processing : Allemagne / Germany

**Note : Ce produit est issu du projet équitable « Hand in Hand » de Rapunzel.
Le logo « Hand in Hand » de Rapunzel ne peut être reproduit. Pour toute mise en avant des ingrédients équitables, ils devront être clairement identifiés de la façon suivante : "ingrédient : chocolat issu du commerce équitable ».**
*Note : This product comes from the fair project « Hand in Hand » of Rapunzel.
The logo « Hand in Hand » of Rapunzel can not be duplicated. Every highlight of fair ingredients have to be clearly identify by this way : « ingredient : chocolate resulting from equitable trade ».*

Teneur en eau / Humidity	≤ 1 %	
Activité de l'eau / Water activity	≤ 0,65	



FICHE TECHNIQUE PRODUITS / *TECHNICAL PAPER PRODUCT* :
PEPITES DE CHOCOLAT AU LAIT BIOLOGIQUE,
Organic milk drops chocolate
2x5 kg, HIH

EAQ413
 Version du document : 00
 Date de création : 21/02/2017
 Date de modification : 21/02/2017

Code article / Item :

PEPIL10

Version : 4

Mise à jour / Update : 02/12/2011

Page : 2/4

1c. Paramètres physico-chimiques spécifiques au produit – *Chemical request*

Viscosité / <i>Viscosity</i>	Environ 1 Pa.s / <i>About 1 Pa.s</i>	
Métaux lourds / <i>Heavy metals</i>	Plomb / <i>Lead</i>	≤ 0,3 mg / kg
	Cadmium / <i>Cadmium</i>	≤ 0,3 mg / kg
	Mercure / <i>Mercury</i>	≤ 0,1 mg / kg
Résidus de produits phytosanitaires Les valeurs sont à considérer avec une incertitude de mesure de +/- 50 % / <i>Phytosanitary product residues</i> <i>The values are to be considered with a measurement uncertainty of +/- 50%</i>	Pesticides organochlorés / <i>Organochlorine pesticides</i>	≤ 0,01 mg / kg
	Pesticides organophosphorés / <i>Organophosphorus pesticides</i>	≤ 0,01 mg / kg
	Autres pesticides / <i>Other pesticides</i>	≤ 0,01 mg / kg

1d. Paramètres microbiologiques / *Microbiologicals demands*

Germes totaux aérobies / <i>Aerobic mesophilic germs</i>	≤ 5 x 10 ⁴ UFC / g	Entérobactéries / <i>Enterobacteriaceae</i>	≤ 100 UFC / g
<i>Escherichia coli</i>	≤ 10 UFC / g	Salmonelles / <i>Salmonellas</i>	Absence dans 250 g / <i>Absent in 250 g</i>

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

/ *Manufacturing information*

Process : le chocolat de couverture est livré fondu, pompé dans des réservoirs chauffants, transporté sur la ligne de production et moulé. Il est refroidi, sorti des moules et conditionné.

The couverture chocolate is delivered melted. It is then pumped in heating tanks, conveyed on the production line and molded. After that, the chocolate is cooled, removed from the moulds and packed.

Chauffage à plus de 40 °C / *Heating > 40°C* : oui/yes

Ingrédients : Sucres* (sucre de canne complet*, sucre de canne roux*), beurre de cacao*, poudre de lait entier* (23%), masse de cacao*, émulsifiant : lécithine de soja*, vanille Bourbon*

Sugars (complete cane sugar*, brown cane sugar*), cocoa butter*, whole milk powder* (23%), cocoa mass*, emulsifier : soya lecithin*, Bourbon vanilla*.*

*issu de l'agriculture biologique / **organic cultivation*

DDM à fabrication / *DMD* : 15 mois / *15 months*

1f. Informations nutritionnelles – *Nutritional features*

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

Energie / <i>Energy</i> : 2425 kJ / 583 kcal	Matières grasses / <i>Fat</i> : 39 g - dont acides gras saturés / <i>of which saturated fatty acids</i> : 26g
Glucides/ <i>Carbohydrates</i> : 50 g - dont sucres / <i>of which sugars</i> : 40 g	Protéines / <i>Protein</i> : 7 g
Fibres alimentaires / <i>Fibers</i> : 2 g	Sel / <i>Salt</i> : 0,213 g
Calcium / <i>Calcium</i> : 210 mg	Fer / <i>Iron</i> : 0,16 mg



FICHE TECHNIQUE PRODUITS / *TECHNICAL PAPER PRODUCT* :
PEPITES DE CHOCOLAT AU LAIT BIOLOGIQUE,
Organic milk drops chocolate
2x5 kg, HIH

EAQ413
 Version du document : 00
 Date de création : 21/02/2017
 Date de modification : 21/02/2017

Code article / Item :

PEPIL10

Version : 4

Mise à jour / *Update* : 02/12/2011

Page : 3/4

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

Unité de vente / <i>Packing unit</i>	Carton de 2 poches plastique de 5 kg <i>Box with 2 plastic pouches of 5kg</i>	Poids brut colis / <i>Gross weight of packing unit</i>	10,5 kg
Colis par palette / <i>Packing units per palet</i>	45	Taille colis / <i>Packing measurement</i>	31,5 x 22 x 22,5 cm
Conditions de stockage / <i>Storage conditions</i>	Température : ≤ 10°C	Humidité relative / <i>Relative humidity</i>	≤ 65 % rH

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

Ce plan d'analyses est mentionné à titre indicatif. Rapunzel applique le plan de contrôle et s'assure que les produits commercialisés sont conformes aux spécifications de la fiche technique et à la réglementation en vigueur. Les résultats de ces autocontrôles ne seront diffusés qu'en cas de non-conformité relevée chez le client.

The analysis chart mentioned like indication. Rapunzel applies the control plan and ensures that the products comply with the specifications of the technical specifications and regulations. The results of own checks will be distributed in the event of non-conformity identified by the customer.

Analyses effectuées par Rapunzel – Analysis made by Rapunzel

Contaminants / <i>Contaminants</i>	Une analyse de risques potentiels sur la matière première est réalisée. La matière première est analysée sur les pesticides et autres contaminants pertinents. Le produit fini est analysé de façon aléatoire. <i>A risk analysis is made on raw materials. The raw materials are analysed on pesticides and on other relevant contaminants. The final product is randomly analysed.</i>
Régulièrement / <i>Regularly</i>	Sensoriel, Calibre / <i>Sensorial, size</i>

1i. Garantie non OGM et non ionisation / *No GMO and No ionisation warranty*

Conformément au règlement CE 1829/2003, les produits sont élaborés sans utilisation d'OGM et sans produits issus d'OGM.

De plus, les produits ne sont pas soumis à des radiations ionisantes.

/ In accordance with Regulation (CE) 1829/2003, products are produced without the use of GMOs and products derived from GMOs.

In addition, the products are not subject to ionizing radiation.

1j. Alimentarité des emballages / *Food contact warranty for packaging*

Les emballages sont conformes à la réglementation européenne CE 1935/2004 concernant les matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

/ The packaging complies with the European regulation (CE) 1935/2004 on materials in contact with foodstuffs.



FICHE TECHNIQUE PRODUITS / TECHNICAL PAPER PRODUCT :
PEPITES DE CHOCOLAT AU LAIT BIOLOGIQUE,
Organic milk drops chocolate
2x5 kg, HIH

EAQ413
 Version du document : 00
 Date de création : 21/02/2017
 Date de modification : 21/02/2017

Code article / Item :

PEPIL10

Version : 4

Mise à jour / Update : 02/12/2011

Page : 4/4

Partie 2 : Informations relatives aux allergènes / Allergens information

Informations allergènes CE 2007/68 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 : risque de trace d'allergène
01 Céréales contenant du gluten (dont Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut ou hybride) et produits à base de céréales / <i>Gluten</i>	-		-
02 Crustacés et produits à base de crustacés / <i>Shellfish and crustaceans</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>Soya lecithin</i>	-
07 Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / <i>Milk</i>	X	Lait entier en poudre / <i>whole milk powder</i>	-
08 Fruits à coque, dont Amande (<i>Amygdalus L</i>), Noisette (<i>Corylus avellana</i>), Noix (<i>Junglans 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>	-		X
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>Lupine</i>	-		-
14 Mollusques et produits à base de mollusques / <i>Molluscs</i>	-		-
15 Autres / <i>Others</i>	-		-
Allergène Liste ALBA			
01 Protéines de lait de vache / <i>Cows milk protein</i>	X	Lait entier en poudre / <i>whole milk powder</i>	-
02 Lactose	X	Lait entier en poudre / <i>whole milk powder</i>	-
03 Œuf de poule / <i>Chicken eggs</i>	-		-
04 Protéine de soja / <i>Soy proteins</i>	X	Lécithine de soja / <i>Soya lecithin</i>	-
05 Huile de soja / <i>Soy Oil</i>	X	Lécithine de soja / <i>Soya lecithin</i>	-
06 Gluten	-		-
07 Blé / <i>Wheat</i>	-		-
08 Seigle / <i>Rye</i>	-		-
09 Bœuf / <i>Beef</i>	-		-
10 Porc / <i>Pork</i>	-		-
11 Poulet / <i>Chicken</i>	-		-
12 Poisson / <i>Fish</i>	-		-
13 Crustacés et fruits de mer / <i>Shellfish and crustaceans</i>	-		-
14 Maïs / <i>Corn</i>	-		-
15 Cacao / <i>Cocoa</i>	X	Cacao / <i>Cocoa</i>	-
17 Légumineuses / <i>Pulses</i>	-		-
18 Fruits à coque / <i>Nuts</i>	-		X
19 Huile de fruits à coque / <i>Nuts Oil</i>	-		X
20 Arachide / <i>Peanuts</i>	-		-
21 Huile d'arachide / <i>Peanut Oil</i>	-		-
22 Sésame	-		-
23 Huile de sésame / <i>Sesame Oil</i>	-		-
24 Glutamate (E620 ^{ME} 625)	-		-
25 Sulfites (E220 ^{ME} E228)	-		-
31 Coriandre / <i>Coriander</i>	-		-
32 Céleri / <i>Celery</i>	-		-
34 Carotte / <i>Carrot</i>	-		-
35 Lupin / <i>Lupin</i>	-		-
36 Moutarde / <i>Mustard</i>	-		-
Autre information pour végétariens / <i>Informations for Vegans</i>		Ce produit est Vegan / <i>this product is vegan :</i>	oui/yes X non/no