

 18 av Antoine Emile – 30340 Méjannes lès Alès. ☎ +33 04 66 54 33 50 / 📠 +33 04 66 54 33 54			Code article : N110008 R110008	FICHE TECHNIQUE	Création 28/10/10
			Désignation : <u>PEPITES DE CHOCOLAT NOIR 60% SANS LECHITINE BIOLOGIQUES</u>		Version 12 du 05/12/22
Rédacteur FKA	Vérificateur VFR	Approbateur APN	Page 1 sur 1		

Description / Composition	<u>Ingrédients</u> : pâte de cacao*, sucre de canne*, beurre de cacao* * issus de l'agriculture biologique <u>Origines</u> : non UE ; Transformé en France Produit sans OGM ni ionisation
Nomenclature douanière	1806201090
Allergènes (Ingrédients et contaminations croisées)	Traces possibles de lait et de fruits à coques
Caractéristiques organoleptiques	Aspect/Couleur : pépite brune et ronde avec pointe (en forme de goutte) Gout/odeur : caractéristiques du chocolat
Caractéristiques physico-chimiques	Matière sèche du cacao : ≥ 60% Matière grasse totale : ≥ 36.5% Humidité : ≤ 1.5% Taille : 12 000 pépites/kg
Caractéristiques microbiologiques	Flore mésophile : < 5 000 ufc/g Entérobactéries : < 10 ufc/g Salmonelles : Absence/25g Levures : < 50 ufc/g Moisissures : < 50 ufc/g
Caractéristiques nutritionnelles (Valeurs moyennes pour 100g)	Energie : 556 kcal – 2313kJ Matières grasses : 37 g Dont acides gras saturés : 23 g Glucides : 44 g Dont sucres : 40 g Fibres alimentaires : 9,2 g Protéines : 7,2 g Sel : 0,02 g
Conservation	<u>DDM</u> : 24 mois, dans les conditions recommandées <u>Condition de stockage optimales</u> : A conserver au frais (15-18°C), dans un endroit sec (HR <60%), à l'abri de la lumière et des odeurs parasites.
Conditionnement	Sac de 25kg (N110008) ou de 5kg (R110008)