	FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET : CHUNKS DE CHOCOLAT NOIR (CACAO 60% MIN.) FAIRTRADE BIO 2X5KG / ORGANIC DARK CHOCOLATE CHUNKS (COCOA 60% MIN.) FAIRTRADE 2X5KG	DO-AQ022 Version : 01 Date de création : 21/02/2017
		Code article / Item : CH60N10FT Date mise à jour : 26/04/2024 Page : 1/6

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>	Chunks de chocolat noir (cacao 60% minimum) Fairtrade biologique / <i>Organic dark chocolate chunks (cocoa 60% minimum) Fairtrade</i>
de couleur marron avec un goût et une odeur typiques, sans goût ni odeur étrangers. <i>with brown color with typical smell and taste without any foreign smell or taste.</i>	
Ingrédients : Masse de cacao*, Sucre de canne blond*, Sucre de betterave, Beurre de cacao*. Contient lait . / <i>Cocoa mass*, cane sugar*, beet sugar*, cocoa butter*. Contain milk.</i> *issu de l'agriculture biologique / <i>*from organic farming</i> °ingrédients issu du Commerce Équitable FAIRTRADE FLO ID 41996. 52% des ingrédients sont issus du commerce équitable FAIRTRADE FLO ID 41996/ ° <i>Fairtrade ingredient FLO ID 41996. 52% ingredients are from Fairtrade FLO ID 41996</i>	
Origine des matières premières / <i>Raw materials origin</i>	Agriculture UE / non UE / <i>EU/non EU agriculture :</i> <ul style="list-style-type: none"> - Masse de cacao / <i>Cocoa mass</i> : Agriculture Pérou / <i>Peru agriculture</i> - Sucre de canne blond / <i>cane sugar</i> : Agriculture Brésil / <i>Brazil agriculture</i> - Sucre de betterave / <i>Beet sugar</i> : Agriculture France / <i>France agriculture</i> - Beurre de cacao / <i>Cocoa butter</i> : Agriculture non UE (principalement Afrique de l'Est) / <i>Non EU agriculture (mainly west Africa)</i>
Provenance / <i>Country of processing</i>	France / <i>France</i>
Issu du commerce équitable / <i>Fairtrade</i>	<input type="checkbox"/> NON <input checked="" type="checkbox"/> OUI Ingrédients : <ul style="list-style-type: none"> - Masse de cacao 52% issue du commerce équitable FAIRTRADE FLO ID 41996 / <i>52% Fairtrade cocoa mass from FAIRTRADE FLO ID 41996</i>

1b. Paramètres de qualité – *Quality parameters*

Teneur en matière sèche totale de cacao % minimum / <i>Total content of cocoa solids (dry matter) % minimum</i>	60 %
--	------

	FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET : CHUNKS DE CHOCOLAT NOIR (CACAO 60% MIN.) FAITRADE BIO 2X5KG / ORGANIC DARK CHOCOLATE CHUNKS (COCOA 60% MIN.) FAIRTRADE 2X5KG	DO-AQ022 Version : 01 Date de création : 21/02/2017
		Code article / Item : CH60N10FT Date mise à jour : 26/04/2024 Page : 2/6

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>	Environ 36 %	
Métaux lourds / <i>Heavy metals</i>	Cadmium / <i>Cadmium</i>	≤ 0,8 mg / kg

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
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	-
<i>Salmonelles spp. / Salmonella spp.</i>	/ 25 g	Neg. N=1	-

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 ingrédients sont broyés et mélangés. Le mélange obtenu est ensuite soumis au conchage : il est brassé dans une cuve afin d'en affiner la texture et de développer les arômes. La température du chocolat est progressivement abaissée. Après cette étape de tempérage, le chocolat est coulé par une tête doseuse sur une bande transporteuse puis refroidi dans un tunnel. Le chocolat est ensuite coupé en chunks par une guillotine. Les chunks de chocolat obtenus passent ensuite à travers un détecteur de métaux avant d'être emballés et stockés. / *Ingredients are ground and mixed. The blend obtained is then submitted to conching: it is stirred in a tank to refine its texture and develop the flavors. The temperature of the chocolate is gradually lowered. After this tempering step, the chocolate is poured by a dosing head on a conveyor belt and then cooled in a tunnel. The chocolate is then cut into chunks by a guillotine. The resulting chocolate chunks then pass through a metal detector before being packaged and stored*


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

Vegan : oui/yes non/no

DDM à fabrication / *MDD :* 12 mois / *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. Keramis 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.

	FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET : CHUNKS DE CHOCOLAT NOIR (CACAO 60% MIN.) FAITRADE BIO 2X5KG / ORGANIC DARK CHOCOLATE CHUNKS (COCOA 60% MIN.) FAIRTRADE 2X5KG	DO-AQ022 Version : 01 Date de création : 21/02/2017
		Code article / Item : CH60N10FT Date mise à jour : 26/04/2024 Page : 3/6

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

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. Kéramis 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.

1f. Informations nutritionnelles – Nutrition information

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


Energie / Energy : 2301 kJ / 554 kcal	Matières grasses / Fat : 36 g - dont acides gras saturés / of which saturates: 20 g
Glucides / Carbohydrates : 45 g - dont sucres / of which sugars: 38 g	Protéines / Protein : 6,1 g
Fibres alimentaires / Fibre : 11 g	Sel / Salt : 0,03 g

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

Unité de vente / Packing unit : Carton contenant 2 sacs de 5Kg / *Cardboard box containing 2 bags of 5Kg*

Poids brut colis / Gross weight of packing unit	10.49 kg	Taille colis (Lxlxh) / Packing measurement (LxWxH)	39 x 29 x 17 cm
Colis par palette / Packing units per pallet	56	Nombre de couches par palette / Number of layers per pallet	7
Conditions de stockage / Storage conditions	Température/ <i>Temperature</i> : 17-20°C (*) Humidité relative / <i>Relative humidity</i> : ≤ 60 % rH Éviter les variations de température / <i>Avoid temperature variations</i>		


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

	FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET : CHUNKS DE CHOCOLAT NOIR (CACAO 60% MIN.) FAIRTRADE BIO 2X5KG / ORGANIC DARK CHOCOLATE CHUNKS (COCOA 60% MIN.) FAIRTRADE 2X5KG	DO-AQ022 Version : 01 Date de création : 21/02/2017
		Code article / Item : CH60N10FT Date mise à jour : 26/04/2024 Page : 4/6

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 ; Kéramis s'engage 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; Kéramis 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 DE CHOCOLAT NOIR (CACAO 60% MIN.) FAITRADE BIO 2X5KG / ORGANIC DARK CHOCOLATE CHUNKS (COCOA 60% MIN.) FAIRTRADE 2X5KG	DO-AQ022 Version : 01 Date de création : 21/02/2017
		Code article / Item : CH60N10FT Date mise à jour : 26/04/2024 Page : 5/6

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>Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof</i>	-		X
02 Crustacés et produits à base de crustacés / <i>Crustaceans and products thereof</i>	-		-
03 Œufs et produits à base d'œufs / <i>Eggs and products thereof</i>	-		-
04 Poissons et produits à base de poissons / <i>Fish and products thereof</i>	-		-
05 Arachides et produits à base d'arachides / <i>Peanuts and products thereof</i>	-		-
06 Soja et produits à base de soja / <i>Soy and products thereof</i>	-		-
07 Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / <i>Milk (including lactose) and products thereof</i>	X (La ligne de production sert aussi à faire du chocolat au lait / <i>The production line is also used to make milk chocolate</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 namely Almond (Amygdalus communis</i> L.), Hazelnut (<i>Corylus avellana</i>), Walnut (<i>Juglans regia</i>), Cashew (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecan nut (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K Koch), Brazil nut (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistache (<i>Pistacia vera</i>), Noix de Macadamia nut and Queensland nut (<i>Macadamia ternifolia</i>) and products thereof.	-		X
09 Céleri et produits à base de céleri / <i>Celery and products thereof</i>	-		-
10 Moutarde et produits à base de moutarde / <i>Mustard and products thereof</i>	-		-
11 Sésame et produits à base de sésame / <i>Sesame and products thereof</i>	-		X
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 of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂</i>	-		-
13 Lupin et produits à base de lupin / <i>Lupin and products thereof</i>	-		-
14 Mollusques et produits à base de mollusques / <i>Molluscs and products thereof</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.

	FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET : CHUNKS DE CHOCOLAT NOIR (CACAO 60% MIN.) FAITRADE BIO 2X5KG / ORGANIC DARK CHOCOLATE CHUNKS (COCOA 60% MIN.) FAIRTRADE 2X5KG	DO-AQ022 Version : 01 Date de création : 21/02/2017
		Code article / Item : CH60N10FT Date mise à jour : 26/04/2024 Page : 6/6

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.

²Cross-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.