



DIPA
2980 A.JULIEN PANCHOT 66968 PERPIGNAN cedex 9
TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04 68 56 35 48

Référence produit
18721

FICHE TECHNIQUE

Indice: 5
Créée le: 30/04/21
Página 1 de 2

Titre:
PALETS DE CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - CACAO 72% MINIMUM
DARK CHOCOLATE COUVERTURE BUTTONS - COCOA 72% MINIMUM
CEMOI SUCCESSION
5KG

Dénomination de vente:

Chocolat de couverture + Qualificatif relatif à la qualité * (*) Par exemple : "noir", "extra", "fin", "supérieur"
Selon la Directive Européenne 2000/36/CE
Matière sèche de cacao: $\geq 35,0$ %
Cacao sec dégraissé: $\geq 16,0$ %
Beurre de cacao: $\geq 31,0$ %

Liste des Ingrédients:

pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de tournesol E322), arôme naturel

Contaminations allergènes fortuites

(sur la base du Règlement (UE) N°1169/2011 - Annexe II):

Peut contenir des traces de fruits à coque et de lait.

Caractéristiques énergétiques et nutritionnelles: (Valeur moyenne pour 100g)

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie	2481	kJ
Energie	598	kcal
Matières grasses	46	g
dont acides gras saturés	28	g
Glucides	33	g
dont sucres	28	g
Fibres alimentaires	10,0	g
Protéines	8,1	g
Sel	0,03	g

Informations supplémentaires:

Poids net: 5,00 kg

Produit en France



DIPA
2980 A.JULIEN PANCHOT 66968 PERPIGNAN cedex 9
TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04 68 56 35 48

Référence produit
18721

FICHE TECHNIQUE

Indice: 5

Créée le: 30/04/21

Página 2 de 2

Titre:

PALETS DE CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR - CACAO 72% MINIMUM
DARK CHOCOLATE COUVERTURE BUTTONS - COCOA 72% MINIMUM
CÉMOI SUCCESSION
5KG

Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Humidité	1,5	%	Maximum
Matière grasse	46,3	%	+/- 2,0
Saccharose	26,8	%	+/- 2,0

Caractéristiques microbiologiques:

Type d'analyse	Valeur	Unité d'analyse
Flore mésophile	< 5000	/ g
Entérobactéries	< 10	/ g
E.coli	< 10	/ g
Salmonelles	Non détecté	/ 25 g
Staphylocoques pathogènes	Non détecté	/ g
Moisissures	< 50	/ g
Levure	< 50	/ g

Condition de stockage / DDM (dluo):

15°C-18°C à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites

DDM (dluo): 24 mois

Conditionnement: SACHET

Garantie OGM:

Nous certifions qu'aucun ingrédient n'est issu de matières premières génétiquement modifiées, leur étiquetage est conforme à la réglementation en vigueur.

Garantie Ionisation:

Nous certifions que ce produit n'est pas traité par ionisation et ne contient aucun ingrédient ou additif ionisé.

Les informations de cette fiche technique ne sont données qu'à titre indicatif et ne constituent pas un engagement de notre part.