

	réfinfo : 1513	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 1513 Code vrac : 7481218 Code MP : 91F1573	PEPITES DE CHOCOLAT	Création : 03.03.15 Révisée le : 20.11.23 (2) (KW) Page 1 / 2

Edité le 20/11/23

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DESCRIPTION

Pépites de chocolat noir ; matière sèche de cacao 50%.
Origine : France.

COMPOSITION

Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja (**soja**)

ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : soja.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : pépites de couleur brun foncé.
Odeur / Goût : caractéristiques, sans odeur ou goût étrangers.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en matière grasse : : 28 % +/- 1.5
Teneur en eau : : 1 % max.
Calibre (nb/kg) : : 23 750 – 26 250
Matière sèche de cacao : : 50.0% +/- 1.5
Matière sèche de cacao dégraissé : : 21.9 % +/- 1

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (valeurs théoriques pour 100g de produit)

Energie : (kJ):	2113
Energie : (kcal):	505
Matières grasses en g	28
Dont acides gras saturés en g	16.8
Dont acides gras trans en g	0.0
Glucides en g	52
Dont sucres en g	48.9
Fibres en g	9.1
Protéines en g	5.8
Sel (Nax2.5) en g	0.01

Source : fournisseur

SPECIFICATIONS BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 5 000 /g	Entérobactéries	< 10 /g
Escherichia coli	< 10 /g	Levures	< 50 /g
Moisissures	< 50 /g	Salmonella spp	non détecté /25g

CONSERVATION

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boite de 500g
Carton de 6 boites.

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.