

	KAOKA 145 avenue de fontvert 84130 LE PONTET FRANCE Tél. : 0033(0)490328888 Fax : 0033(0)490328889	DOCUMENT : Fiche technique - 16969 PALETS CHOCOLAT NOIR 80% 25kg	Date de creation : 19/11/2014 Indice / Date de révision : C 7/01/2016
		REF : QU-FT-16969-FR	Page 1 / 1

**PALETS CHOCOLAT NOIR EQUATEUR 80% 25kg
BIO ET EQUITABLE ESR**

Dénomination de vente :

CHOCOLAT + Qualificatif relatif à la qualité * ou CHOCOLAT DE COUVERTURE

(*) Par exemple : "noir", "extra", "fin", "supérieur", "de dégustation".

Issu de l'agriculture biologique

Composition: pâte de cacao Equateur^{*(1)} 81,1%, sucre de canne blond* 18,7%, émulsifiant : lécithines de tournesol <1%, extrait de vanille^{*(1)} <1%

- * *ingrédient agricole issu de l'agriculture biologique.*

- (1) *ingrédient issu du commerce équitable – contrôlé par ECOCERT Environnement selon le référentiel ESR.*

- *Agriculture non UE – Produit certifié par FR-BIO-01*

DLUO : 24 mois à 15°C-18°C à l'abri de la lumière, de l'humidité et des odeurs parasites

Caractéristiques physico-chimiques :

Cacao total : 80% minimum

Matières grasses : 42,2 (+/- 2)

Saccharose : 18,7% (+/- 2)

Humidité : 1,5% (maximum)

Valeurs énergétiques et nutritionnelles indicatives moyennes pour 100g :

Protéines : 11,1g

Energie : 568 kcal/2352 kJoules

Lipides : 43g

dont AG saturés : 27g

Glucides : 27g

dont sucres : 21g

Sel : 0,012g

Fibres : 14g

Critères bactériologiques :

Flore mésophile : 5000/g maximum

Entérobactéries : Absence / 1g

E. Coli : Absence / 1g

Staphylocoques pathogènes : Absence / 1g

Salmonelles : Absence / 25g

Levures : 50/g maximum

Moisissures : 50/g maximum

Le produit est considéré satisfaisant si les résultats sont inférieurs aux maxima et acceptable si les normes sont dépassées par un facteur non supérieur à 10 (1 log). Pour les entérobactéries, la présence est acceptable après identification.

Allergènes : Peut contenir des traces de fruits à coque et lait (*Allergènes potentiels par risque de contamination croisée sur la base de la Directive 89/2003 - Annexe IIIa*)

Conditionnement : 10 couches de 3 sacs de 25kg, soit 30 sacs, soit 750kg net sur palette euro 80*120

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

Cette fiche technique annule et remplace toute fiche technique envoyée précédemment.