

	KAOKA 145 avenue de fontvert 84130 LE PONTET FRANCE Tél. : 0033(0)490328888 Fax : 0033(0)490328889	DOCUMENT : Fiche technique - 16517 PALETS CHOCOLAT NOIR 55% 25kg	Date de creation : 23/05/2013 Indice / Date de révision : C 7/01/2016
		REF : QU-FT-16517-FR	Page 1 / 1

**PALETS CHOCOLAT NOIR 55% 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 *(1) 47,5%, sucre de canne blond* 44,0%, beurre de cacao*(1) 8%, 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	: 54% minimum	Matières grasses	: 33,1% (+/- 2)
Saccharose	: 44% (+/- 3)	Humidité	: 1,5% (maximum)

Valeurs énergétiques et nutritionnelles indicatives moyennes pour 100g :

Protéines	: 6,5 g	Energie	: 544 kcal/2267 kJoules
Lipides	: 34 g	dont AG saturés	: 21g
Glucides	: 49 g	dont sucres	: 45 g
Sel :	: 0,020 g	Fibres	: 8,0g

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.