


1. Informations générales / Generals informations

Référence de l'article : Item No. Supplier :	52298
Designation d'article : Item description :	Rectangle Thank you
Nom de vente : Sales name :	Dark chocolate decoration with colored print
Nomenclature douanière : Customs number :	1806903900
Code EAN : EAN number :	3700795923290
Description d'utilisation Description of use :	Décor en chocolat, à utiliser sur dessert, gâteau ou autre pâtisserie ready-to-use chocolate decoration, to be used on a variety of dessert applications. Including cakes and plated dessert."
Pays de fabrication / Country of manufacture :	FRANCE
Visuel produit / Product picture	

2. Coordonnées / Contact information

Adresse / Address : CHOCOLATREE Z.I les Bracots, 74890 Bons-en-Chablais - France	E-mail / chocolatree@chocolatree.fr Web / www.chocolatree.fr Tel.-N° / +33 4 50 82 55 90
--	---

3. Description de l'article / Item description

3.1 Mesures / Measures

Dimension de l'article (L/ ØxlxH) : Measurements of item (L/ØxWxH) :	64 x 23 mm
Poids net du produit : Net weight of item :	0,134Kg
Dimensions de l'emballage (LxlxH) : Measurement of packaging (Length x Width x Height) :	392X315X23 mm
Pièces par unité de conditionnement : Pcs per unit :	50

3.2 Emballage /Packaging

	Nature : Nature :	Dimension : Measurement of packaging :
Matière en contact : Material in contact :	PET 150 µ Pot en polypropylène PE 80 µ	

Emballage primaire : Packaging inner :	Boite en carton	392X315X23 mm
Emballage Secondaire : Packaging outer :	Caisse Américaine / Master Case	

3.3 Date de durabilité minimale (DDM) / Minimum shelf life

Date de durabilité minimale (DDM) : Minimum shelf life :	18	Mois months
--	----	----------------

3.4 Conditions de conservation avant ouverture / Storage conditions before use

Température : Temperature :	15-18°C
Humidité: Humidity :	Endroit sec <65% d'humidité / Dry place <65% humidity

A conserver à l'abri de la lumière
Keep away from light

4. Composition / Composition

ingrédients en % (Somme des ingrédients = 100%) par ordre décroissant , y compris les additifs alimentaires.
Ingredients in % (sum of all ingredients = 100 %) in descending order including food additives.

%	Ingrédients Ingredients
51,10	cocoa bean
37,77	sugar
10,44	cocoa butter
0,40	émulsifiant : sunflower lecithin
0,20	coloring agent : turmeric (E100)
0,07	whole milk powder
0,02	natural vanilla extract

5. Valeurs nutritionnelles pour 100g / Nutrition facts per 100g

Energie : Calories :	2333 kJ / 562 kcal		
Protéines : Proteins :	7,1 g	Sel : Salt :	10,7 mg
Matières grasses : Total fat :	38,3 g	Sodium : Sodium:	0,3 mg
Dont acides gras saturés: Saturated Fat:	23,2 g	Calcium : Calcium :	51,6 mg
Acides gras transformés: Trans Fat :	0,0 g	Fer : Iron :	4,2 mg
Cholestérol : Cholesterol :	1,8 mg	Vitamine D : Vitamin D:	0,0 µg
Glucides: Carbohydrates :	42,2 g	Potassium : Potassium :	494,9 mg
Dont sucre: With sugar:	39,2 g	Fibres alimentaires : Dietary fibres :	11,0 g
Sucres ajoutés: Added sugar:	38,1 g		

6. Allergènes / Allergens

Allergènes / Allergens	Présent dans le produit / Contained in product /	Contamination croisée possible / Cross contamination Possible /	Remarques / Remarks /
• Protéines de lait / Cow's milk protein	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Céréales contenant du gluten / Gluten-containing cereals	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
• Crustacés et produits dérivés/ Crustaceans and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Oeufs et produits dérivés / Eggs and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

• Poisson et produits dérivés / Fish and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Arachides et produits dérivés / Peanuts and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Soja et produits dérivés / Soy and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
• Fruits à coque dérivés / Nuts and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
• Céleri et produits dérivés / Cellery and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Moutarde et produits dérivés / Mustard and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Graines de sésame et produits dérivés/ Sesame seeds and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• SO2 et sulfites présents ou de traitement conduisant à >= 10 mg / kg ou 10 mg / l SO2 and sulphites present or treatment applied leading to >= 10mg/kg or 10mg/l	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Lupin et produits dérivés / Lupines and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Mollusques et produits dérivés Molluscs and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

8. Analyse microbiologique		
Ind. microbiologique n° 1 Mesophilic aerobic flora (30°C)	Limite max n° 1 <10000 UFC/g	Méthode d'analyse n° 1 NF EN ISO 4833-1
Ind. microbiologique n° 2 Yeast and mold	Limite max n° 2 <100 UFC/g	Méthode d'analyse n° 2 BKR 23/11-12/18
Ind. microbiologique n° 3 Escherichia coli β-glucuronidase positive	Limite max n° 3 <10 UFC/g	Méthode d'analyse n° 3 NF ISO 16649-2
Ind. microbiologique n° 4 Presumptive Bacillus Cereus (30°C)	Limite max n° 4 <100 UFC/g	Méthode d'analyse n° 4 BKR 23/06-02/10
Ind. microbiologique n° 5 Presumptive total coliforms (30°C)	Limite max n° 5 <100 UFC/g	Méthode d'analyse n° 5 NF V08-050
Ind. microbiologique n° 6 Listeria monocytogenes (37°C)	Limite max n° 6 absence in 25g	Méthode d'analyse n° 6 BKR 23/02-11/02
Ind. microbiologique n° 7 Salmonella	Limite max n° 7 absence in 25g	Méthode d'analyse n° 7 BKR 23/07-10/11
Ind. microbiologique n° 8 Coagulase-positive-staphylococci 37°C	Limite max n° 8 <10 UFC/g	Méthode d'analyse n° 8 NF EN ISO 6888-2
Ind. microbiologique n° 9	Limite max n° 9	Méthode d'analyse n° 9
Ind. microbiologique n° 10	Limite max n° 10	Méthode d'analyse n° 10

Lieu et date :
Place and date :

Bons-en-Chablais Le

10/12/2024

Page 3/3