

	LACTÉ 4* 1KG MONBANA	Page 1 / 3
		Identification: LSR01 Revision: 08 du 28/08/15 Date of creation: 29/11/2010
Fiche recette		Etiquetage 320105 Recette 422018 v01 – 04 novembre 2021
Rédacteur : HAMEAU C.	Vérificateur : FERRAND C.	Approbateur : LAOUINI V.
Diffusion : Service R&D	Motif de la dernière révision : action IFS 2015 : ajout commentaires à la liste d'ingrédients Motif de la nouvelle version :	

1- Dénomination - Definition of the product

Préparation pour boisson lactée au chocolat en poudre
Mix for milk drink with chocolate in powder

Appellation « chocolat chaud »* applicable au produit proposé au consommateur, sous réserve d'une reconstitution selon nos dosages recommandés. *Conformément au code d'usage du 4 décembre 2012 établi par le Syndicat du Chocolat.

Designation "hot chocolate" applicable to the product offered to the consumer, subject to a reconstitution according to our recommended proportioning. *According to the code of practice of 4 December 2012 drawn up by the Syndicat du Chocolat.*

2- Liste Ingrédients - Ingredients list

La liste d'ingrédients est préconisée par Monbana, selon les données des fournisseurs et selon la réglementation en vigueur / *The ingredients list is advocated by Monbana, according to data suppliers and according to regulations.*

Chocolat en poudre 59% (sucre 40%, cacao 19 %), lait écrémé en poudre 38%, lactose (lait) 1.2%, antiagglomérant : phosphates de calcium <1%, sel <1%, arôme <1%.

Le chocolat en poudre entrant dans la composition de cette préparation contient 32% de cacao.

Traces éventuelles de : céréales contenant du gluten, soja, œufs, fruits à coque, céleri, sulfites.

Chocolate in powder 59% (sugar 40%, cocoa 19%), skimmed milk powder 38%, lactose (milk) 1.2%, anti-caking agent: calcium phosphates <1%, salt <1%, flavor <1%.

The chocolate powder used in the composition of this preparation contains 32% cocoa.

May contain traces of: cereals containing gluten, soya, eggs, nuts, celery, sulphites.

3- Conseils d'utilisation optimale – Optimum Application

Dosage recommandé / *Recommended proportioning*

poudre / powder (g)	eau / water (ml)
30 – 42	140
34 – 46	150
46 - 58	190

A déguster rapidement après reconstitution / *To taste soon after reconstitution*

4- Caractéristiques organoleptiques - Organoleptic standards

Texture / *Texture* : poudre / *powder*
Aspect / *Appearance* : poudre marron / *brown powder*
Odeur / *Smell* : chocolat / *chocolate*
Saveur / *Taste* : chocolat / *chocolate*

5- Information ionisation et OGM – Ionisation and GMO informations

Le produit est garanti non ionisé. Il n'est pas soumis à l'étiquetage OGM en accord avec les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement européen et du conseil du 22 septembre 2003.

The product is guaranteed not ionized. It is not subject to labelling GMOs in accordance with Regulation (EC) No 1829/2003 and 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003.

Parc d'activités de la Hainaud - Rue Alain Colas - 53500 ERNÉE - FRANCE

Tél. (00 33) 02 43 05 42 48 - Fax : (00 33) 02 43 05 43 66 - e.mail : commercial@monbana.fr

 Fiche recette	LACTÉ 4* 1KG MONBANA	Page 2 / 3
		Identification: LSR01 Revision: 08 du 28/08/15 Date of creation: 29/11/2010
		Etiquetage 320105 Recette 422018 v01 – 04 novembre 2021

6- Informations nutritionnelles – Nutrition declaration

Conformément au règlement 1169/2011, ces valeurs moyennes sont établies sur la base de calcul effectué à partir de données établies et acceptées.

According to 1169/2011 Regulation, these average values are determined based on a calculation from data established and accepted.

Humidité / Moisture rate : < 6%

	Pour 100g de poudre
Energie <i>Energy</i>	1577 kJ 373 kcal
Matières grasses <i>Fat</i>	4,3 g
dont acides gras saturés <i>of which saturates</i>	2,6 g
Glucides <i>Carbohydrate</i>	65 g
dont sucres <i>of which sugars</i>	62 g
Fibres <i>Fibers</i>	5,3 g
Protéines <i>Protein</i>	16 g
Sel <i>Salt</i>	0,65 g

7- Caractéristiques microbiologiques - Microbiological standards

Conformément aux critères FCD (Fédération du Commerce et de la Distribution) catégorie 2-4. Chocolat avec ou sans inclusions

According to criteria FCD (Federation of Commerce and Distribution) category 2-4. Chocolate with or without inclusions

Flore aérobie mésophile à 30°C / <i>Total plate count (30°C)</i>	< 10 000 / g
Entérobactéries 37°C / <i>Entérobacteria (37°C)</i>	< 10 / g
levures + moisissures / <i>yeasts + moulds</i>	< 200 / g
moisissures seules / <i>moulds</i>	< 100 / g
Anaérobies sulfite-réducteurs à 46°C / <i>Sulphite-reducing anaerobes (46°C)</i>	< 10 / g
Staphylocoques à coagulase positive / <i>Staphylococci</i>	< 10 / g
Salmonelles / <i>Salmonella</i>	absence dans 25g <i>absence in 25g</i>

	LACTÉ 4* 1KG MONBANA	Page 3 / 3
		Identification: LSR01 Revision: 08 du 28/08/15 Date of creation: 29/11/2010
		Etiquetage 320105 Recette 422018 v01 – 04 novembre 2021
Fiche recette		

8- Conditions de stockage, conservation et transport - Conditions of storage, conservation and transport

Conformément au règlement 1169/2011, la date de durabilité minimale est précédée des termes «à consommer de préférence avant le ...» lorsque la date comporte l'indication du jour ou «à consommer de préférence avant fin ...» dans les autres cas.

According to 1169/2011 Regulation, the date of minimum durability shall be preceded by the words «Best before ... » when the date includes an indication of the day, «Best before end ...» in other cases.

Date de Durabilité Minimale (DDM) : 24 mois dans l'emballage d'origine non ouvert, ou après ouverture, si les conditions de conservation sont respectées.

Conditions de stockage, conservation et transport :

A conserver dans l'emballage d'origine fermé de façon hermétique.

A transporter et conserver dans un endroit propre, à l'abri de la chaleur (5-25°C) et de l'humidité (max. 70%).

Tenir à l'écart des odeurs fortes et autres contaminants.

Date of Minimum Durability (BBD): 24 months in the unopened original package, or after opening product, if the storage conditions are observed.

Conditions of storage, conservation and transport:

Store in the original packaging duly hermetically closed.

Store and transport in a cool (5-25°C), dry (max. 70%) and clean place.

Keep away from strong odours and others contaminants.

Les informations contenues dans ce document sont basées sur les données à notre disposition et sont estimées correctes. Cependant, aucune garantie n'est donnée ou sous-entendue concernant l'exactitude de ces données ou les résultats obtenus en les utilisant. Les utilisateurs sont invités à faire leurs propres vérifications pour déterminer l'adéquation de l'information à leurs applications particulières.

Information contained in this bulletin is believed to be accurate and is offered in good faith for the benefit of the customer. We, however, cannot assume any guarantee against patent infringement, liabilities or risks involved from the use of these products, formulas and information.