

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI		12125
	POCHON CARRES DE CHOCOLAT PEROU ET HAITI BIO		SQ.FT.202.FR
			V01
			19/12/2017

CARACTERISTIQUES GENERALES					
Dénomination		Carré de chocolat noir Haiti / Pérou en étui			
Nom et pays des coopératives		NORANDINO (Pérou) / FECCANO (Haiti)		Visuel du produit : 	
Pays de fabrication		Italie, France			
Poids brut (g)	138	Poids net (g)	100		
Poids net égoutté (g)	/	T° de stockage	18 °C < T° < 20°C		
DDM Globale	18 mois	DDM garantie	150 jours		
Indications de conservation		Endroit frais et sec			
Taux de TVA		5,50%			

CERTIFICATION(S) DU PRODUIT FINI	x		Agriculture Biologique		ESR, Eco-Cert	x		SPP
			Fairtrade, Max Havelaar®	Autre(s) :				

LISTE DES INGREDIENTS
Pâte de cacao du Pérou (57%), sucre de canne, beurre de cacao Cacao : 65 % minimum dans le chocolat issus du commerce équitable et de l'agriculture biologique (100 %) Pâte de cacao de Haiti (66%), sucre de canne, beurre de cacao Cacao : 72 % minimum dans le chocolat issus du commerce équitable et de l'agriculture biologique (100 %)

ALLERGENES	
Contient :	absence
Peut contenir :	traces de lait, gluten, œuf, arachides, soja, fruits à coques

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g/100 mL)	
Valeur énergétique (kcal)	2387
Valeur énergétique (kJ)	575
Matières grasses (g)	41
dont acides gras saturés (g)	25
Glucides (g)	38
dont sucres (g)	31
Protéines (g)	8,9
Sel (g)	0,02

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	
Critères	Valeurs cibles
Flore totale UFC/g	5000
Levure UFC/g	50
Moissure UFC/g	50
Coliformes totaux UFC/g	<10
E.Coli	Absence
Salmonelle	Absence
Staphylocoque coagulase +	Absence

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES	
Critères	Valeurs cibles
Pesticides	< LD

DESCRIPTION DU PROCESS ET DES METHODES DE FABRICATION
Le chocolat est obtenu à partir de la masse de cacao fondue, mélangée avec du sucre et du beurre de cacao. La préparation est ensuite malaxée à chaud. Cette opération, le conchage, est indispensable pour révéler les arômes du chocolat et peut durer de 7 à 12 heures. Le moulage dépendra de la recette choisie.

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI		12125
	POCHON CARRES DE CHOCOLAT PEROU ET HAITI BIO		SQ.FT.202.FR
			V01
			19/12/2017
EMBALLAGE PRIMAIRE (UVC)			
Partie de l'emballage (couvercle, pot,...)		Matière(s)	
Film		Aluminium	
Etui		Papier	
Pochon		Carton	
Emballage UVC recyclé ?	N	Utilisation d'encre végétales ?	N
Colis en carton recyclé ?	N	Poids emballage vide (g)	38

PALETTISATION								
EAN UL	Désignation UL	Nb UVC	Nb de couche palette	Poids brut (g)	Pds net (g)	Dimensions (mm)		
						Hauteur	Largeur	Profondeur
376 009 172 8814	UVC			138	100	160	67	42
13760091728811	CARTON	6		890	600	90	222	162
63760091728816	COUCHE	144		21360	14400	90	800	1200
83760091728810	PALETTE	1728	12	273320	172800	1230	800	1200
Type de palette utilisé :		Europe						

COMMENTAIRES EVENTUELS