	<b>MIX CARRÉS LAIT ET NOIR PETILLANT X 50</b>	Page 1 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		<b>FT 11180335G – 01 – 19/07/2016</b>
Rédacteur : PITON A.	Vérificateur : HARDY A.	Approbateur : LAOUINI V.
Diffusion : Service R&D	Motif de la nouvelle révision : corrections apportées sur les intitulés des VN	
	Motif de la nouvelle version : Mise en conformité INCO	

## 1- Dénomination - Definition of the product

Assortiment de carrés de chocolat au popping candy  
*Assortment of chocolate squares with popping candy*

## 2- Liste Ingrédients - Ingredients list

Ingrédients : sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de lait entier, popping candy (5% pour les carrés au chocolat au lait et 10% pour les carrés au chocolat noir) : [sucre, lactose, glucose, dioxyde de carbone], émulsifiant : lécithines (soja), arôme naturel de vanille.

Chocolat noir : cacao 60% minimum. Chocolat au lait : cacao 33% minimum.

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

*Ingredients: sugar, cocoa mass, cocoa butter, whole milk powder, popping candy (5% for milk chocolate squares and 10% for dark chocolate squares) [sugar, lactose (milk), glucose, carbone dioxide], emulsifier: lecithins (soya), natural vanilla flavouring.*

*Dark chocolate: cocoa solids 60% minimum. Milk chocolate: cocoa solids 33% minimum.*

*May contain traces of: cereals containing gluten, eggs, nuts.*


## 3- 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.*

## 4- Informations nutritionnelles (valeurs indicatives obtenues par calcul, à valider par des analyses) – Nutrition information (indicative values obtained by calculation, to be validated by analyses)

	Pour 100g Per 100g
Energie Energy	2230 kJ
	535 kcal
Matières grasses Fat	33 g
dont acides gras saturés of which saturates	20 g
Glucides Carbohydrate	51 g
dont sucres of which sugars	49 g
Protéines Protein	6,2 g
Sel Salt	0.09 g

	<b>MIX CARRÉS LAIT ET NOIR PETILLANT X 50</b>	Page 2 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		<b>FT 11180335G – 01 – 19/07/2016</b>
Rédacteur : PITON A.	Vérificateur : HARDY A.	Approbateur : LAOUINI V.
Diffusion : Service R&D	Motif de la nouvelle révision : corrections apportées sur les intitulés des VN	
	Motif de la nouvelle version : Mise en conformité INCO	

## 5- Caractéristiques microbiologiques - Microbiological standards

Flore aérobie mésophile à 30°C <i>Total plate count (30°C)</i>	< 10 000 / g
Entérobactéries 37°C <i>Enterobacteria (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>

## 6- Caractéristiques organoleptiques - Organoleptic standards


Texture / *Texture* : Chocolat fondant avec grains de sucre pétillants / *Fondant chocolate with popping sugar pieces*  
 Aspect / *Appearance* : Carrés noirs ou marrons / *Dark or brown squares*  
 Odeur / *Smell* : Chocolat / *Chocolate*  
 Saveur / *Taste* : Chocolat noir ou chocolat au lait / *Dark chocolate or milk chocolate*

## 7- Conditionnement - Packaging conditions

### Unité de vente – Sale unit

Sachet de 50 carrés de chocolat environ / Bag of about 50 chocolate squares

Poids net / <i>Net weight</i>		200 g / 0.44lb
Poids brut / <i>Gross weight</i>		203 g / 0.45 lb
Emballage primaire / <i>Inner packing</i>	Matière / <i>Matter</i>	Aluminium / <i>Aluminium</i>
	Longueur / <i>Length</i>	34 mm
	Largeur / <i>Width</i>	34 mm
	Hauteur / <i>Height</i>	4 mm
Emballage secondaire / <i>Second packing</i>	Matière / <i>Matter</i>	Plastique/plastic
	Longueur / <i>Length</i>	120 mm
	Largeur / <i>Width</i>	40 mm
	Hauteur / <i>Height</i>	230 mm

 CHOCOLATERIE <b>MONBANA</b> FRANCE 1934	<b>MIX CARRÉS LAIT ET NOIR PETILLANT X 50</b>	Page 3 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		<b>FT 11180335G – 01 – 19/07/2016</b>
Rédacteur : PITON A.	Vérificateur : HARDY A.	Approbateur : LAOUINI V.
Diffusion : Service R&D	<b>Motif de la nouvelle révision</b> : corrections apportées sur les intitulés des VN	
	<b>Motif de la nouvelle version</b> : Mise en conformité INCO	

## Colisage - Packing

Nombre d'UV / Number of Sale unit : 12

Poids net / Net weight	2.4 kg / 5.29lb	
Poids brut / Gross weight	2.57 kg / 5.66 lb	
Emballage matière / Packing	Matière / Matter	Carton / Cardboard
	Longueur / Length	281 mm
	Largeur / Width	226 mm
	Hauteur / Height	147 mm

## Palettisation - Packing specification

Type de palette / Type of pallet : 80 x 120 cm

Hauteur palette / Pallet height : 160 cm

10 rangs de 14 cartons, soit 140 cartons par palette.

10 rows of 14 cases, 140 cases by pallet

## 8- Code emballer, Code EAN 13 et Code douanier

Code emballer / Code packer : EMB 53 096 E

Code EAN / EAN : 3474340019294

Code Douanier / Customs code : 18063210

## 9- Conditions de stockage, conservation et transport - Conditions of storage, conservation and transport

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) Technique : 12 mois dans l'emballage d'origine non ouvert.

DLUO garantie à Expédition : 2/3 de la DLUO Technique

A conserver et transporter dans un endroit propre, à l'abri de la chaleur (12-21°C) et de l'humidité (max. 70%). Tenir à l'écart des odeurs fortes et autres contaminants.

*Technical Shelf life: 12 months in the original and unopened package.*

*Sending guarantee shelf life: 2/3 of shelf life*

*Store and transport in a cool (12-21°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.*