	CARRE MONBANA NOIR 70% X50 SACHET CRISTAL	Page 1 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 05 du 17/06/2013 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		FT 1111935G – 00 – 30/10/2013
Rédacteur : PITON A.	Vérificateur : HARDY A.	Approbateur : LAOUINI V.
Diffusion : Service R&D	Motif de la nouvelle révision : rectificatif du règlement n°1169/2011 (JO 15/06/2013)	
	Motif de la nouvelle version : Création	

1- Dénomination - Definition of the product

Carrés de chocolat noir
Dark chocolate squares

2- Liste Ingrédients - Ingredients list

Ingrédients : pâte de cacao, sucre, émulsifiants : lécithine de soja-E476.
 Traces éventuelles de : céréales contenant du gluten, lait, œufs, fruits à coques.

*Ingrédients : cocoa mass, sugar, emulsifiers: soya lecithin-E476.
 Traces of: cereals with gluten, milk, 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- Caractéristiques nutritionnelles (valeurs indicatives obtenues par calcul, à valider par des analyses) - Energetic values (indicative values obtained by calculation, to be validated by analyses)

	Pour 100g For 100g
valeur énergétique <i>Energetic value</i>	541 kcal
	2284 kJ
Matières grasses <i>Total fat</i>	38,8 g
dont acides gras saturés <i>of which saturated fat</i>	24,2 g
Glucides disponibles <i>Available carbohydrates</i>	34,0 g
dont sucres <i>of which sugars</i>	28,9 g
Protéines <i>Proteins</i>	8,1 g
Sel (= 2,5 x sodium) <i>Salt</i>	0,02 g

	CARRE MONBANA NOIR 70% X50 SACHET CRISTAL	Page 2 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 05 du 17/06/2013 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		FT 1111935G – 00 – 30/10/2013
Rédacteur : PITON A.	Vérificateur : HARDY A.	Approbateur : LAOUINI V.
Diffusion : Service R&D	Motif de la nouvelle révision : rectificatif du règlement n°1169/2011 (JO 15/06/2013) Motif de la nouvelle version : Création	

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 en bouche
 Aspect / *Appearance* : Carrés noir, absence de traces de blanchiment
 Odeur / *Smell* : Chocolat noir
 Saveur / *Taste* : Chocolat noir, exempt de goût rance, acide, moisi

7- Conditionnement - Packaging conditions


Unité de vente – Sale unit

Poids net / <i>Net weight</i>		200g / 7,05 oz
Poids brut / <i>Gross weight</i>		234,8g ou kg / 8,3 oz
Emballage primaire / <i>Inner packing</i>	Matière / <i>Matter</i>	Papier-aluminium / <i>paper-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>	Sachet plastique / <i>Plastic bag</i>
	Longueur / <i>Length</i>	70 mm
	Largeur / <i>Width</i>	50 mm
	Hauteur / <i>Height</i>	275 mm

Colisage - Packing

Nombre d'UV / *Number of Sale unit*: 20

Poids net / <i>Net weight</i>		1 kg / 2,2 lb
Poids brut / <i>Gross weight</i>		4,9 kg / 10,8 lb
Emballage matière / <i>Packing</i>	Matière / <i>Matter</i>	Carton / <i>Cardboard</i>
	Longueur / <i>Length</i>	395 mm
	Largeur / <i>Width</i>	235 mm
	Hauteur / <i>Height</i>	185 mm

 CHOCOLATERIE MONBANA FRANCE 1934	CARRE MONBANA NOIR 70% X50 SACHET CRISTAL	Page 3 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 05 du 17/06/2013 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		FT 11111935G – 00 – 30/10/2013
Rédacteur : PITON A.	Vérificateur : HARDY A.	Approbateur : LAOUINI V.
Diffusion : Service R&D	Motif de la nouvelle révision : rectificatif du règlement n°1169/2011 (JO 15/06/2013)	
	Motif de la nouvelle version : Création	

Palettisation - Packing specification

Type de palette / *Type of pallet*: 80x120 cm
Hauteur palette / *Pallet height*: 1,07 m

5 rangs de 10 cartons, soit 50 cartons par palette.
5 rows of 10 cases, 50 cases by pallet

8- Code emballer, Code EAN 13 et Code douanier

Code emballer / *Code packer* : EMB 53 096 E
Code EAN / *EAN* : 3474340094949
Code Douanier / *Customs code* : 18063290

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

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) Technique : 24 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: 24 monthes in the original and unopened package.

Sending guarantee shelf life: 2/3 of shelf life

Store and transport and 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.