

	CARRÉS NOIR 70% REGLETTE X24 MONBANA	Page 1 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		FT 11112299G – V01 – 09/06/2015
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 à jour de la fiche technique	

1- Dénomination - Definition of the product

Carrés de chocolat noir, cacao 70% minimum
Dark chocolate squares, 70% cocoa minimum

2- Liste Ingrédients - Ingredients list

Ingrédients : pâte de cacao, sucre, émulsifiants : lécithines (**soja**) - E476.
 Chocolat noir : cacao 70% min.
 Traces éventuelles de : céréales contenant du gluten, œufs, fruits à coque, lait.

*Ingredients: cocoa mass, sugar, emulsifiers: lecithins (soya) - E476.
 Dark chocolate: 70% cocoa min.
 May contain traces of: cereals containing gluten, eggs, nuts, milk.*

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- Information nutritionnelle (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 <i>Energy</i>	2270 kJ
	543 kcal
Matières grasses <i>Fat</i>	39 g
dont acides gras saturés <i>of which saturates</i>	24 g
Glucides <i>Carbohydrate</i>	33 g
dont sucres <i>of which sugars</i>	29 g
Protéines <i>Protein</i>	8.2 g
Sel (2,5 x sodium) <i>Salt</i>	0.02 g

	CARRÉS NOIR 70% REGLETTE X24 MONBANA	Page 2 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		FT 11112299G – V01 – 09/06/2015
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 à jour de la fiche technique	

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 cassant puis fondant
 Aspect / *Appearance* : Carré noir
 Odeur / *Smell* : Chocolat noir
 Saveur / *Taste* : Chocolat noir

7- Conditionnement - Packaging conditions

Unité de vente – Sale unit

Poids net / <i>Net weight</i>	96 g / 3.39 oz
Poids brut / <i>Gross weight</i>	115.5 g / 4.07 oz
Emballage primaire / <i>Inner packing</i>	Matière / <i>Matter</i> Longueur / <i>Length</i> Largeur / <i>Width</i> Hauteur / <i>Height</i> Complexe papier-aluminium / <i>Paper-aluminium</i> 34 mm 34 mm 4 mm
Emballage secondaire / <i>Second packing</i>	Matière / <i>Matter</i> Longueur / <i>Length</i> Largeur / <i>Width</i> Hauteur / <i>Height</i> Plastique / <i>Plastic</i> 122 mm 56 mm 38 mm

Colisage – Packing

Nombre d'UV / *Number of Sale unit*: 16

Poids net / <i>Net weight</i>	1.54 kg / 3.39 lb
Poids brut / <i>Gross weight</i>	1.99 kg / 4.39 lb
Emballage matière / <i>Packing</i>	Matière / <i>Matter</i> Longueur / <i>Length</i> Largeur / <i>Width</i> Hauteur / <i>Height</i> Carton / <i>Cardboard</i> 255 mm 253 mm 92 mm

 CHOCOLATERIE MONBANA FRANCE 1934	CARRES NOIR 70% REGLETTE X24 MONBANA	Page 3 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		FT 11112299G – V01 – 09/06/2015
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 à jour de la fiche technique	

Palettisation - Packing specification

Type de palette / *Type of pallet*: 80 x 120
Hauteur palette / *Pallet height*: 1m25

12 rangs de 12 cartons, soit 144 cartons par palette.
12 rows of 12 cases 144 cases by pallet

8- Code emballer, Code EAN 13 et Code douanier

Code emballer / *Code packer*: EMB 53 096 E
Code EAN / *EAN*: 3474340015098
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 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.