

	<b>CARRE SACHET CHRYSALIDE X 50 MELANGES 10 QUALITES MONBANA</b>	Page 1 / 4
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		<b>FT 11180078G – 02 – 23/01/2019</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> : Changement d'éclats de caramel	

## 1- Dénomination - Definition of the product

Assortiment de carrés de chocolat  
*Chocolate squares assortment*

## 2- Liste Ingrédients - Ingredients list

Ingrédients : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, praliné noisette (24% dans le carré « Lait Praliné » : **noisettes** 50%, sucre, émulsifiant : lécithines (**soja**), arôme naturel de vanille), brisures de nougat (9% dans le carré « Lait Nougat » et « Noir Nougat » : **amandes**, sucre, sirop de glucose, miel, beurre de cacao, pain azyme (féculé de pomme de terre, eau), blanc d'**œuf**, arôme naturel de vanille), céréales croustillantes (9% dans le carré « Lait Céréales » et « Noir Céréales » : farine de **blé**, farine de riz, huile de palme, sucre, farine de **blé** malté, fibres végétales, poudre à lever E500ii, sel, vanilline), éclats de caramel (10% dans le carré « Lait Caramel » : sucre, sirop de glucose, **crème** fraîche, **beurre** salé d'Isigny AOP, poudre de **lait** écrémé, fleur de sel de Guérande), fèves de cacao torréfiées (8% dans le carré « Noir Fèves »), café (2% dans le carré « Lait Café »), émulsifiants : lécithines (**soja**) - E476, arôme naturel de vanille.

Chocolat au lait : cacao 33% minimum. Chocolat noir : cacao 70% minimum. Traces éventuelles de : autres fruits à coque.

*Ingredients: cocoa mass, sugar, cocoa butter, whole milk powder, praline (24% in "Lait Praliné" square: hazelnuts 50%, sugar, emulsifier: lecithins (soya), natural vanilla flavouring), nougat fragments (9% in "Lait Nougat" and "Noir Nougat" squares: almonds, sugar, glucose syrup, honey, cocoa butter, unleavened bread (potato starch, water), egg white, natural vanilla flavouring), crispy cereals (9% in "Lait Céréales" and "Noir Céréales" squares: wheat flour, rice flour, palm oil, sugar, wheat malt, vegetable fibres, raising agent: E500ii, salt, vanillin), caramel fragments (10% in "Lait Caramel" square: sugar, glucose syrup, cream, PDO salted Isigny butter, Guérande salt), roasted cocoa beans (8% in "Noir Fève" square), coffee (2% in "Lait Café" square), emulsifiers: lecithins (soya) - E 476, natural vanilla flavouring.*

*Milk chocolate: cocoa solids 33% minimum. Dark chocolate: cocoa solids 70% minimum. May contain traces of: other 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.*

	<b>CARRE SACHET CHRYSALIDE X 50 MELANGES 10 QUALITES MONBANA</b>	Page 2 / 4
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		<b>FT 11180078G – 02 – 23/01/2019</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 : Changement d'éclats de caramel	

**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 <i>Energy</i>	2276 kJ
	547 kcal
Matières grasses <i>Fat</i>	36 g
dont acides gras saturés <i>of which saturates</i>	22 g
Glucides <i>Carbohydrate</i>	45 g
dont sucres <i>of which sugars</i>	41 g
Protéines <i>Protein</i>	7,5 g
Sel <i>Salt</i>	0,11 g

**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>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>

**6- Caractéristiques organoleptiques - Organoleptic standards**

Texture / *Texture* : selon les caractéristiques de chaque produit  
 Aspect / *Appearance* : selon les caractéristiques de chaque produit  
 Odeur / *Smell* : selon les caractéristiques de chaque produit  
 Saveur / *Taste* : selon les caractéristiques de chaque produit

**7- Conditionnement - Packaging conditions**

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

Siège Social - rue Alain Colas - 53500 ERNÉE - S.A. au capital de 680 000 € - SIRET 562 100 032 00092 - APE 1082 Z - TVA N° FR 19 562 100 032

[www.monbana.com](http://www.monbana.com)

	<b>CARRE SACHET CHRYSALIDE X 50 MELANGES 10 QUALITES MONBANA</b>	Page 3 / 4
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		<b>FT 11180078G – 02 – 23/01/2019</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> : Changement d'éclats de caramel	

## Unité de vente – Sale unit

Sachet de 50 pièces environ, *bag of about 50 pieces*

Poids net / <i>Net weight</i>		200 g / 7.05 oz
Poids brut / <i>Gross weight</i>		228 g / 8.04 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 tissu – <i>Cloth bag</i>
	Longueur / <i>Length</i>	120 mm
	Largeur / <i>Width</i>	40 mm
	Hauteur / <i>Height</i>	230 mm

## Colisage - Packing

Nombre d'UV / *Number of Sale unit*: 24

Poids net / <i>Net weight</i>		4,8 kg / 10.58 lb
Poids brut / <i>Gross weight</i>		5,72 kg / 12.62 lb
Emballage matière / <i>Packing</i>	Matière / <i>Matter</i>	Carton / <i>Cardboard</i>
	Longueur / <i>Length</i>	375 mm
	Largeur / <i>Width</i>	235 mm
	Hauteur / <i>Height</i>	167 mm

## Palettisation - Packing specification

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

Hauteur palette / *Pallet height*: 160 cm

7 rangs de 10 cartons, soit 70 cartons par palette.

*7 rows of 10 cases, 70 cases by pallet*

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

Code emballer / *Code packer* : EMB 53 096 E

Code EAN / *EAN* : 3474340089549

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 : 12 mois dans l'emballage d'origine non ouvert.

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

Siège Social - rue Alain Colas - 53500 ERNÉE - S.A. au capital de 680 000 € - SIRET 562 100 032 00092 - APE 1082 Z - TVA N° FR 19 562 100 032

[www.monbana.com](http://www.monbana.com)

	<b>CARRE SACHET CHRYSALIDE X 50 MELANGES 10 QUALITES MONBANA</b>	Page 4 / 4
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
<b>Fiche technique</b>		<b>FT 11180078G – 02 – 23/01/2019</b>
<b>Rédacteur : PITON A.</b>	<b>Vérificateur : HARDY A.</b>	<b>Approbateur : LAOUINI V.</b>
<b>Diffusion : Service R&amp;D</b>	<b>Motif de la nouvelle révision : corrections apportées sur les intitulés des VN</b>	
	<b>Motif de la nouvelle version : Changement d'éclats de caramel</b>	

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.*