	<b>CARRE MONBANA LAIT 6 PARFUMS x50</b>	Page 1 / 4
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		<b>FT 11180326G – V02- 29/10/2014</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 à jour de la fiche technique	

## 1- Dénomination - Definition of the product

Assortiment de carrés de chocolat au lait, cacao 33% minimum, carrés de chocolat au lait aux brisures de nougat, carrés de chocolat au lait aux céréales croustillantes, carrés de chocolat au lait au praliné, carrés de chocolat au lait aux éclats de caramel, et carrés de chocolat au lait au café.

*Assortment of milk chocolate squares, 33% cocoa minimum, milk chocolate squares with nougat fragments, milk chocolate squares with crispy cereals, milk chocolate squares with praline, milk chocolate squares with caramel fragments, and milk chocolate squares with coffee.*

## 2- Liste Ingrédients - Ingredients list

Carrés de chocolat au lait, cacao 33% minimum

Ingrédients : sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille.

*Milk chocolate squares, 33% cocoa minimum*

*Ingredients: sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, cocoa mass, emulsifier: **soya** lecithin, natural vanilla flavouring.*

*Milk chocolate: 33% cocoa min.*

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

Carrés de chocolat au lait aux brisures de nougat

Ingrédients : sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, pâte de cacao, brisures de nougat 9% (sucre, **amandes**, sirop de glucose, miel, beurre de cacao, blanc d'**œuf** en poudre, arôme naturel vanille), émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille.

*Milk chocolate squares with nougat fragments*

*Ingredients: sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, cocoa mass, nougat fragments 9% (sugar, **almonds**, glucose syrup, honey, cocoa butter, white **egg** in powder, natural vanilla flavouring), emulsifier: **soya** lecithin, natural vanilla flavouring.*

Carrés de chocolat au lait aux céréales croustillantes

Ingrédients : sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, pâte de cacao, céréales croustillantes 9% (farine de **blé**, farine de riz, huile de palme, saccharose, farine de **blé** malté, fibres végétales, poudre à lever E500(ii), sel, vanilline), émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille.

*Milk chocolate squares with crispy cereals*


*Ingredients: sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, cocoa mass, crispy cereals 9% (**wheat** flour, rice flour, palm oil, sucrose, **wheat** malt, vegetable fibres, baking soda: E500(ii), salt, vanillin), emulsifier: **soya** lecithin, natural vanilla flavouring.*

Carrés de chocolat au lait au praliné

Ingrédients : sucre, praliné aux **noisettes** 24 % (sucre, **noisettes** 49,5%, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), beurre de cacao, poudre de **lait** entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille.

*Milk chocolate squares with praline*

*Ingredients: sugar, **nuts**-praline 24% (sugar, **hazelnuts** 49.5%, emulsifier: **soya** lecithin, natural vanilla flavouring), cocoa butter, whole **milk** powder, cocoa mass, emulsifier: **soya** lecithin, natural vanilla flavouring.*

	<b>CARRE MONBANA LAIT 6 PARFUMS x50</b>	Page 2 / 4
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		<b>FT 11180326G – V02- 29/10/2014</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 à jour de la fiche technique	

Carrés de chocolat au lait aux éclats de caramel

Ingrédients : sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, pâte de cacao, éclats de caramel d'Isigny 10% (sucre, sirop de glucose, **lait** entier, **crème** fraîche d'Isigny A.O.C, **beurre** salé, sel de Guérande, émulsifiants : lécithine de colza - sucroesters d'acides gras), émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille.

*Milk chocolate squares with caramel fragments*

*Ingredients: sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, cocoa mass, Isigny caramel fragments 10% (sugar, glucose syrup, whole **milk**, **cream** from Isigny A.O.C, salt **butter**, salt from Guérande, emulsifiers: rapeseed lecithin – fatty acids sucroesters), emulsifier: **soya** lecithin, natural vanilla flavouring.*

Carrés de chocolat au lait au café

Ingrédients : sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, pâte de cacao, café 2%, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille.

*Milk chocolate squares with coffee*

*Ingredients: sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, cocoa mass, coffee 2%, emulsifier : **soya** lecithin, natural vanilla flavouring.*


### 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>	552 kcal
	2337 kJ
Matières grasses <i>Fat</i>	34 g
dont acides gras saturés <i>of which saturates</i>	21 g
Glucides <i>Carbohydrate</i>	56 g
dont sucres <i>of which sugars</i>	50 g
Protéines <i>Protein</i>	6,8 g
Sel (2,5 x sodium) <i>Salt</i>	0,21 g

	<b>CARRE MONBANA LAIT 6 PARFUMS x50</b>	Page 3 / 4
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		<b>FT 11180326G – V02- 29/10/2014</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 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* : 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

### Unité de vente – Sale unit

Sachet de 50 pièces environs  
 Bag about 50 pieces


Poids net / <i>Net weight</i>		200 g / 7,1 oz
Poids brut / <i>Gross weight</i>		228,5 g / 8,1 oz
Emballage primaire / <i>Inner packing</i>	Matière / <i>Matter</i>	Aluminium-papier / <i>aluminium-paper</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>	Polypropylène-carton / <i>polypropylene-cardboard</i>
	Longueur / <i>Length</i>	70 mm
	Largeur / <i>Width</i>	50 mm
	Hauteur / <i>Height</i>	275 mm

### Colisage - Packing

#### **Colis / Pack**

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

Poids net / <i>Net weight</i>		4 kg / 8,8 lb
Poids brut / <i>Gross weight</i>		4, 825 kg / 10,6 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

 CHOCOLATERIE <b>MONBANA</b> FRANCE 1934	<b>CARRE MONBANA LAIT 6 PARFUMS x50</b>	Page 4 / 4
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		<b>FT 11180326G – V02- 29/10/2014</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 à jour de la fiche technique	

## Palettisation - Packing specification

Type de palette / *Type of pallet*: 80x120 cm  
Hauteur palette / *Pallet height*: 66 cm

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* : 3474340097506  
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.  
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.*