	<b>CARRÉS PURES ORIGINES MONBANA</b>	Page 1 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		<b>FT 1118053G – 00– 15/02/2016</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 : création	

## 1- Dénomination - Definition of the product

### Assortiment de carrés de chocolat noir pures Origines

*Assortment of Ghana, Papua New Guinea, Ecuador, Tanzania and Costa Rica origins dark chocolate squares.*

## 2- Liste Ingrédients - Ingredients list

Ingrédients : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiants : lécithines (**soja**) - E476, arôme naturel de vanille, poudre de vanille naturelle.

Chocolat noir du Ghana et de Papouasie Nouvelle Guinée : cacao 70% min. Chocolat noir d'Equateur : cacao 65% min. Chocolat noir de Tanzanie : cacao 75% min. Chocolat noir du Costa Rica : cacao 64% min.

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

*Ingredients: cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifiers: lecithins (soya)- E476, natural vanilla flavouring, natural vanilla powder.*

*Dark chocolate from Ghana and Papua New Guinea: cocoa 70% min. Dark chocolate from Ecuador: cocoa 65% min. Dark chocolate from Tanzania: cocoa 75% min. Dark chocolate from Costa Rica: cocoa 64% min.*

*May contain traces of: milk, 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 d u 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 <i>Energy</i>	2287 kJ
	552 kcal
Matières grasses <i>Fat</i>	41 g
dont acides gras saturés <i>of which saturates</i>	25 g
Glucides <i>Carbohydrate</i>	32 g
dont sucres <i>of which sugars</i>	28 g
Protéines <i>Protein</i>	8.0 g
Sel <i>Salt</i>	0.02 g

	<b>CARRÉS PURES ORIGINES MONBANA</b>	Page 2 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		<b>FT 1118053G – 00– 15/02/2016</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 : 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>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* : caractéristique de chaque variété  
 Aspect / *Appearance* : caractéristique de chaque variété  
 Odeur / *Smell* : caractéristique de chaque variété  
 Saveur / *Taste* : caractéristique de chaque variété

## 7- Conditionnement - Packaging conditions

### Unité de vente – Sale unit

Boîte de 18 carrés de chocolat

Box of 18 chocolate squares

Poids net / <i>Net weight</i>		72 g / 2.54 oz
Poids brut / <i>Gross weight</i>		94 g / 3.32 oz
Emballage primaire / <i>Inner packing</i>	Matière / <i>Matter</i>	Papier aluminisé / <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>	PVC
	Longueur / <i>Length</i>	110 mm
	Largeur / <i>Width</i>	110 mm
	Hauteur / <i>Height</i>	15 mm

### Colisage - Packing

#### **PAV / Ready to sale**

Nombre d'UV / *Number of Sale unit*: 11


Poids net / <i>Net weight</i>	792 g / 1.74 lb
Poids brut / <i>Gross weight</i>	1.100 kg / 2.42 lb

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)

 CHOCOLATERIE <b>MONBANA</b> FRANCE 1934	<b>CARRES PURES ORIGINES MONBANA</b>	Page 3 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		<b>FT 1118053G – 00– 15/02/2016</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> : création	

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> 165 mm 113 mm 110 mm
------------------------------------	--	---

### Colis / *Pack*

Nombre d'UV / *Number of Sale unit*: 22

Nombre de PAV / *Number of Ready to sale*: 2

Poids net / <i>Net weight</i>	1.584 kg / 3.49 lb	
Poids brut / <i>Gross weight</i>	2.33 kg / 5.13 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> 277 mm 173 mm 163 mm

### Palettisation - *Packing specification*

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

Hauteur palette / *Pallet height*: 1.13 m

6 rangs de 16 cartons, soit 96 cartons par palette.

*6 rows of 16 cases, 96 cases by pallet*

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

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

Code EAN / *EAN*: 3474340019881

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.*

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)