

	MIS TURBINES MONBANA X50 : AMANDES CHOCOLAT AU LAIT, PRALINEA, CROUSTINEIGE, AMANDES LAIT CAMEL, BILLETES NOIR GHANA	Page 1 / 5
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		FT 11180542G-V02-07/07/2016
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 liste ingrédients	

1- Dénomination - Definition of the product

Assortiment d'amandes enrobées de chocolat au lait, de croustilles de céréales enrobées de praliné et de chocolat au lait, de croustilles de céréales enrobées de chocolat au lait et de chocolat blanc arôme café, d'émandes enrobées de chocolat au lait saveurs caramel et de croustilles de céréales enrobées de chocolat au lait et de chocolat noir origine Ghana.

Assortment of almonds coated with milk chocolate, crusty marbles coated with praline and milk chocolate, crusty marbles coated with milk chocolate and coffee flavoured white chocolate, almonds coated with milk chocolate caramel flavoured and crusty marbles coated with milk chocolate and dark chocolate Ghana origin.

2- Liste Ingrédients - Ingredients list

Amandes enrobées de chocolat au lait

Ingrédients : chocolat au lait 67% (sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, pâte de cacao, émulsifiant : **lécithines (soja)**, arôme naturel de vanille), **amandes** torréfiées 32%, cacao maigre en poudre.

Chocolat au lait : cacao 33% minimum. Traces éventuelles de : céréales contenant du gluten, œufs, autres fruits à coque.

Almonds coated with milk chocolate

*Ingredients : milk chocolate 67% (sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, cocoa mass, emulsifier : lecithins (**soya**), natural vanilla flavouring), roasted **almonds** 32%, low-fat cocoa powder.*

Milk chocolate : cocoa solids 33% minimum. May contain traces of : cereals containing gluten, eggs, other nuts.

Croustilles de céréales enrobées de praliné et de chocolat au lait

Ingrédients : chocolat au lait 66% (sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, pâte de cacao, émulsifiant : **lécithines (soja)**, arôme naturel de vanille), praliné 20% (**noisettes** 50%, sucre, émulsifiant : **lécithines (soja)**, arôme naturel de vanille), céréales croustillantes 11% (farine de **blé**, **gluten de blé**, sucre, farine de malt de **blé**, poudre à lever : E500(ii), sel), beurre de cacao, cacao maigre en poudre.

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

Crusty marbles coated with praline and milk chocolate

*Ingredients : milk chocolate 66% (sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, cocoa mass, emulsifier : lecithins (**soya**), natural vanilla flavouring), praline 20% (**hazelnuts** 50%, sugar, emulsifier : lecithins (**soya**), natural vanilla flavouring), crispy cereals 11% (**wheat flour**, **wheat gluten**, sugar, **wheat** malt flour, raising agent : E500(ii), salt), cocoa butter, low-fat cocoa powder.*

Milk chocolate : cocoa solids 33% minimum. May contain traces of : eggs, other nuts.

Croustilles de céréales enrobées de chocolat au lait et de chocolat blanc arôme café

Ingrédients : chocolat blanc arôme café 44% (sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, arômes), chocolat au lait 44% (sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, pâte de cacao, émulsifiant : **lécithines (soja)**, arôme naturel de vanille), céréales croustillantes 10% (farine de **blé**, **gluten de blé**, sucre, farine de malt de **blé**, poudre à lever : E500(ii), sel), sucre glace, fécule de pomme de terre

Chocolat au lait et blanc: cacao 33% minimum. Traces éventuelles de : œufs, fruits à coque.

Crusty marbles coated with milk chocolate and white chocolate coffee flavoured

Ingredients : white chocolate coffee flavoured 44% (sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, flavourings), milk chocolate 44% (sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, cocoa mass, emulsifier :

	MIS TURBINES MONBANA X50 : AMANDES CHOCOLAT AU LAIT, PRALINEA, CROUSTINEIGE, AMANDES LAIT CAMEL, BILLETES NOIR GHANA	Page 2 / 5
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		FT 11180542G-V02-07/07/2016
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 liste ingrédients	

lecithins (**soya**), natural vanilla flavouring), crispy cereals 10% (**wheat flour, wheat gluten, sugar, wheat malt flour**, raising agent : E500(ii), salt), icing sugar, potato starch

Milk and white chocolate : cocoa solids 33% minimum. May contain traces of : eggs, nuts.

Amandes enrobées de chocolat au lait, saveur caramel

Ingrédients : chocolat au lait saveur caramel 67% (sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, pâte de cacao, émulsifiant : **lecithines (soja)**, arômes), **amandes** torréfiées 32%, cacao maigre en poudre.

Chocolat au lait : cacao 33% minimum. Traces éventuelles de : céréales contenant du gluten, œufs, autres fruits à coque.

Almonds coated with milk chocolate caramel flavoured

*Ingredients : milk chocolate caramel flavoured 67% (sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, cocoa mass, emulsifier : **lecithins (soya)**, flavourings), roasted **almonds** 32%, low-fat cocoa powder.*

Milk chocolate : cocoa solids 33% minimum. May contain traces of : eggs, cereals containing gluten, other nuts.

Croustilles de céréales enrobées de chocolat au lait et de chocolat noir origine Ghana

Ingrédients : chocolat noir origine Ghana 47% (pâte de cacao du Ghana, sucre, beurre de cacao, émulsifiants : **lecithines (soja)** - E476), chocolat au lait 39% (sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, pâte de cacao, émulsifiant : **lecithines (soja)**, arôme naturel de vanille), céréales croustillantes 12% (farine de **blé, gluten de blé**, sucre, farine de malt de **blé**, poudre à lever : E500(ii), sel), agents d'enrobage : E414 - E904. Chocolat noir : cacao 70% minimum. Chocolat au lait : cacao 33% minimum. Traces éventuelles de : œufs et fruits à coque.

Crusty marbles coated with milk chocolate and dark chocolate Ghana origin

*Ingredients: dark chocolate Ghana origin 47% (cocoa mass Ghana origin, sugar, cocoa butter, emulsifiers: **lecithins (soya)** – E476), milk chocolate 39% (sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, cocoa mass, emulsifier: **lecithins (soya)**, natural vanilla flavouring), crispy cereals 12% (**wheat flour, wheat gluten**, sugar, wheat malt flour, raising agent: E500(ii), salt), glazing agents: E414 – E904.*

Dark chocolate: cocoa solids 70% minimum. Milk chocolate: cocoa solids 33% minimum. May contain traces of: eggs and 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- Informations nutritionnelles (valeurs indicatives obtenues par calcul, à valider par des analyses) – Nutrition information (indicative values obtained by calculation, to be validated by analyses)

	MIS TURBINES MONBANA X50 : AMANDES CHOCOLAT AU LAIT, PRALINEA, CROUSTINEIGE, AMANDES LAIT CAMEL, BILLETES NOIR GHANA	Page 3 / 5
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		FT 11180542G-V02-07/07/2016
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 liste ingrédients	

	Pour 100g Per 100g
Energie <i>Energy</i>	2314 kJ
	556 kcal
Matières grasses <i>Fat</i>	36 g
dont acides gras saturés <i>of which saturates</i>	18 g
Glucides <i>Carbohydrate</i>	46 g
dont sucres <i>of which sugars</i>	40 g
Protéines <i>Protein</i>	9.8 g
Sel <i>Salt</i>	0.32 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>
Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 / g

6- Caractéristiques organoleptiques - Organoleptic standards

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

	MIS TURBINES MONBANA X50 : AMANDES CHOCOLAT AU LAIT, PRALINEA, CROUSTINEIGE, AMANDES LAIT CAMEL, BILLETES NOIR GHANA	Page 4 / 5
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		FT 11180542G-V02-07/07/2016
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 liste ingrédients	

7- Conditionnement - Packaging conditions

Unité de vente – Sale unit

Poids net / <i>Net weight</i>	135 g / 4.76 oz
Poids brut / <i>Gross weight</i>	151.7 g / 5.35 oz
Emballage primaire / <i>Inner packing</i>	
Matière / <i>Matter</i>	Polypropylène / <i>polypropylene</i>
Longueur / <i>Length</i>	67 mm
Largeur / <i>Width</i>	34 mm
Hauteur / <i>Height</i>	16 mm
Emballage secondaire / <i>Second packing</i>	
Matière / <i>Matter</i>	Polypropylène au fond cartonné – <i>polypropylene and cardboard</i>
Longueur / <i>Length</i>	170 mm
Largeur / <i>Width</i>	62 mm
Hauteur / <i>Height</i>	320 mm

Colisage - Packing

Colis / Pack

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

Poids net / <i>Net weight</i>	3.24 kg / 7.14 lb
Poids brut / <i>Gross weight</i>	4 kg / 8.82 lb
Emballage matière / <i>Packing</i>	Carton / <i>Cardboard</i>
Matière / <i>Matter</i>	440 mm
Longueur / <i>Length</i>	330 mm
Largeur / <i>Width</i>	235 mm
Hauteur / <i>Height</i>	

Palettisation - Packing specification

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

Hauteur palette / *Pallet height*: 157 cm

6 rangs de 6 cartons, soit 36 cartons par palette.

6 rows of 6 cases, 36 cases by pallet

8- Code emballer, Code EAN 13 et Code douanier

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

Code EAN / *EAN*: 3474340022720

Code Douanier / *Customs code*:

 CHOCOLATERIE MONBANA FRANCE 1934	MIS TURBINES MONBANA X50 : AMANDES CHOCOLAT AU LAIT, PRALINEA, CROUSTINEIGE, AMANDES LAIT CAMEL, BILLETES NOIR GHANA	Page 5 / 5
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		FT 11180542G-V02-07/07/2016
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 liste ingrédients	

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.