

FICHE PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION :
TRUFFE FANTASIE AUX ÉCLATS DE CARAMEL AU BEURRE SALÉ
COCOA DUSTED TRUFFLE WITH SALTED BUTTER TOFFEE PIECES

Motif de révision : Nouveau format de fiche technique

p 1/3

ARTICLE CONCERNE/ ITEM CONCERNED :

I. DENOMINATION/ DENOMINATION

FR – Truffe fantaisie aux éclats de caramel au beurre salé, aromatisée
EN – Cocoa dusted truffle with salted butter toffee pieces and toffee flavour

II. INGREDIENTS/ INGREDIENTS

1. INGREDIENTS ET ALLERGENES/ INGREDIENTS AND ALLERGENS

Graisse végétale (noix de coco), sucre, cacao maigre en poudre, lactosérum en poudre (**lait**), éclats de caramel au **beurre** salé 5% (sucre, sirop de glucose, **lait** entier en poudre reconstitué, **crème** fraîche, **beurre** salé 0.18%, sel 0.06%, émulsifiant : lécithine de colza), cacao en poudre 1%, sel 0.35%, arôme caramel, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille.

Peut contenir des traces de gluten (dont blé), d'arachides, de fruits à coque et d'œufs.

NB : Les allergènes (selon la liste du règlement UE n° 1169/2011) mis en œuvre dans la recette sont indiqués en caractères gras et italiques.

Vegetable fat (coconut), sugar, low fat cocoa powder, whey powder (**milk**), salted **butter** toffee pieces 5% (sugar, glucose syrup, reconstituted whole **milk** powder, sour **cream**, salted **butter** 0.18%, salt 0.06%, emulsifier : rapeseed lecithin), cocoa powder 1%, salt 0.35%, toffee flavour, emulsifier: **soya** lecithin, natural vanilla flavour.

May contain traces of gluten (incl. wheat), peanuts, nuts and eggs.

NB : Allergens (according to the EU regulation n° 1169/2011) incorporated into the recipe are indicated in bold and italics.

2. INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES/ ADDITIONAL INFORMATION

Matière de cacao / Cocoa solids	min 13 %
Matière de cacao dégraissée / Non fat cocoa solids	min 11 %
Matière grasse de cacao / Cocoa fat	1,5 %
Matière sèche de lait / Dry milk solids	min 10 %
Matière grasse de lait / Fat milk solids	<1 %
Protéines de lait / Milk proteins	1,1 %

III. VALEURS NUTRITIONNELLES/ NUTRITIONAL VALUES

Valeur énergétique / Energy	kcal/100g	588
Valeur obtenue en prenant en compte 2kcal par gramme de fibres / Value obtained by taking into account 2kcal by grams of fiber		
Valeur énergétique / Energy	kJ/100g	2444
Valeur obtenue en prenant en compte 8kJ par grammes de fibres / Value obtained by taking into account 8kJ by grams of fiber		
Matières grasses / Total Fat	g/100g	43
dont acides gras saturés / of which saturates	g/100g	38
dont acides gras trans / of which trans fat	g/100g	0
Cholestérol / Cholesterol	mg/100g	2
Glucides (dont fibres) / Carbohydrate (including fiber)	g/100g	48
Glucides (hors fibres alimentaires) / Carbohydrate (except fiber)	g/100g	44
dont sucres / of which sugars	g/100g	41

FICHE PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION :
TRUFFE FANTASIE AUX ÉCLATS DE CARAMEL AU BEURRE SALÉ
COCOA DUSTED TRUFFLE WITH SALTED BUTTER TOFFEE PIECES

Motif de révision : Nouveau format de fiche technique

p 2/3

Sucres ajoutés / Added sugars	g/100g	34
Fibres alimentaires / Dietary fiber	g/100g	4.4
Protéines / Protein	g/100g	4.1
Sodium / Sodium	mg/100g	176
Potassium/Potassium	mg/100g	422
Sel / Salt	g/100g	0.45
Vitamines D / Vitamins D	µg/100g	0.1
Vitamine A / Vitamin A	µg/100g	2
Vitamine C / Vitamin C	mg/100g	0
Calcium / Calcium	mg/100g	61
Fer / Iron	mg/100g	5

* Ces valeurs sont indicatives. Elles sont obtenues par calcul et sont basées sur la contribution de chaque ingrédient dans le produit fini.

* These values are an indication. They are obtained by calculation and based on the contribution of each ingredient in the final product.

IV. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES/ TECHNICAL DATA

DLUO : Date limite d'utilisation optimale
BBE : Best Before

18 Mois / 18 Months

NB : La date limite d'utilisation optimale à réception de la commande pourra varier en fonction de la date de production, de la durée de stockage du produit dans nos entrepôts et de la durée de transport. **De plus, la DLUO résiduelle à l'enlèvement chez CHOCMOD est garantie à 2/3 de la DLUO totale.**

NB: Expiry date at receipt of your order depends on production date, time spent by the product in our warehouses and transportation duration. **Furthermore, at loading date, we guarantee 2/3 of the full expiry date.**

CRITERES MICROBIOLOGIQUES (UFC PAR G) / HYGIENE MEASURES (CFU PER G)

Germes totaux / Total Plate count :	<10 000
Entérobactéries/Enterobacterias :	<100
Levures/Yeasts :	<100
Moisissures/Molds :	<100
Escherichia coli	<10
Salmonella:	Abs/25g

CRITERES PHYSICO CHIMIQUES / PHYSICAL AND CHEMICAL MEASURES

Humidité / Moisture :	<2 %
Poids unitaire moyen / average unit weight	5g +/- 0.5g ou/or 8g +/- 0.5g

CRITERES ORGANOLEPTIQUES / SENSORY MESURES

Odeur / Smell	Caractéristique du cacao et du caramel au beurre salé / Cocoa and salted butter toffee characteristics
Aspect / Appearance	Bonne tenue, pyramidale / Good posture, pyramidal
Texture / Texture	Fondant / Meltingly soft
Goût / Taste	Sucré, goût de chocolat et de caramel au beurre salé, légèrement amer / Sweet, chocolate and salted butter toffee flavored, light bitterness
Couleur / Color	Brun foncé / Dark brown, chocolate

FICHE PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION :
TRUFFE FANTASIE AUX ÉCLATS DE CARAMEL AU BEURRE SALÉ
COCOA DUSTED TRUFFLE WITH SALTED BUTTER TOFFEE PIECES

Motif de révision : Nouveau format de fiche technique

p 3/3

- **OGM** : Aucun ingrédient ou additif soumis au règlement CE N°1829/2003 et N° 1830/2003 du 18/10/2003 relatif à l'étiquetage et la traçabilité OGM. (No ingredient or additive subject to Regulation EC No. 1829/2003 and No. 1830/2003 of 18/10/2003 on the GMO labeling and traceability.)
- **IONISATION** : Ces produits ne contiennent pas de matières premières ionisées (these products do not contain ionized raw materials)

V. MODE D'UTILISATION / INFORMATIONS

QUI? / WHO?	Adultes, enfants, et personnes âgées / Adults, children and elderly
QUAND? / WHEN?	Tout moment de l'année / All the year round
OU ? / WHERE?	Marché national et international, Ventes en hypermarchés, hard discounts National and international market, sale in supermarkets and hard discounts
COMMENT? / HOW?	Se consomme dans l'état, éventuellement placer le produit à température ambiante une heure avant dégustation Can be consumed as it, possibly place the product at room temperature one hour before tasting
CONTRE-INDICATION?	Toute personne allergique au soja, au gluten (dont blé), aux arachides, aux fruits à coque, au lait et aux œufs Any person allergic to soy, gluten (incl. wheat), peanuts, nuts, milk and eggs
CONDITION DE TRANSPORT ET CONSERVATION / TRANSPORT AND STORAGE	A conserver dans l'emballage d'origine, fermé, à l'abri de la chaleur et de l'humidité, dans un endroit frais (de 14 à 18°C), sec et aéré. Store in the original packaging, closed away from heat and moisture in a cool (14-18°C), dry and ventilated place
UTILISATION DEFAVORABLE / ADVERSE USE	Si non respect de la température de conservation : risque de fonte ou de blanchiment des produits. If non-compliance with the storage temperature: risk of melting or whitening products

VI. EMBALLAGE/ PACKAGING

PRIMAIRES / PRIMAIRES	Sachet thermosoudé de différentes tailles (1 pièce, 80g, 150g, 200g, 250g, 500g...) / Heat-sealed bag of different sizes (1 piece, 80g, 150g, 200g, 250g, 500g ...)
	Boite plastique en polypropylène plus couvercle et rondelle en papier imprimé ou couvercle imprimé / Plastic box plus polypropylene cover and disc printed paper or printed cover
SECONDAIRES / SECONDARY	Ballotins ou étui en carton imprimé ou boîte fer, bi pack / Ballotins case or printed cardboard box or iron twin pack
	Boite en carton compacte avec alvéoles et coussinets / Compact cardboard box with compartments and pads
	Boite en plastique / Plastic box
	Cartons de regroupement / Cardboards