

**Sarments du Médoc
Chocolat noir Orange**

Fiche Technique

Créée le	06/09/2005
Modifiée le	02/10/2018
Version L	
Référence : 170102 / 170107	

DESCRIPTION

Brins de chocolat noir aromatisés à l'orange

125g	Poids d'un brin :	2,6 g	Longueur :	12,5 cm
60g	Poids d'un brin :	2,9 g	Longueur :	12,5 cm

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût : chocolat noir et note d'orange
Texture : croquante

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES



Liste d'ingrédients :

Fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, arôme naturel d'orange, émulsifiant : lécithine de soja, lait entier en poudre, matière grasse laitière anhydre, extrait naturel de vanille.

Traces possibles de fruits à coques, gluten et œuf.
Cacao : 52% minimum.

Composition :

Ingrédients	%
Fèves de cacao	49,4
Sucre	47,1
Beurre de cacao	2,4
Arôme naturel d'orange	
Lécithine de soja	1,1
Lait entier en poudre	
Matière grasse laitière anhydre	
Extrait naturel de vanille	

Allergènes :

Ingrédients	Soja, lait
Contaminations croisées	Fruits à coques, gluten, œuf

Valeurs physico-chimiques :

Paramètres	
Aw	0,3

Autres :

Matière sèche de cacao	52% minimum
OGM	-
DLUO	12 mois
Stockage	Température : 16-18°C
	Hygrométrie : 60% max
	Local inodore

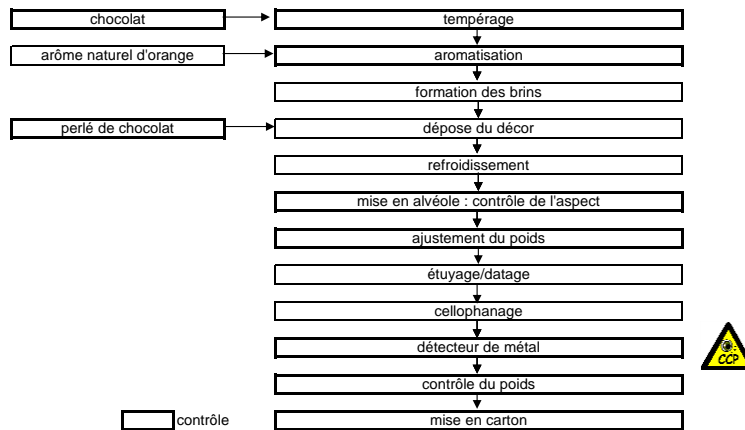
Données nutritionnelles :

	1 brin	100 g	% AJR (1 brin)	% AJR (100g)
Energie	13,7 Kcal 56,8 KJ	525 Kcal 2182 KJ	0,7%	26%
Protéines	0,2 g	7,4 g	0,4%	15%
Glucides	1,5 g	56 g	0,5%	21%
dont sucres	1,3 g	49 g	1,4%	54%
dont fibres	0,2 g	7 g	0,7%	28%
Matières grasses	0,8 g	31 g	1,2%	44%
dont acides gras saturés	0,5 g	20 g	2,6%	100%
Sel	0,0 g	0,01 g	0%	0%

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

	UFC/g	TOLERANCE	METHODE
Flore mésophile totale	<10 000/g	100 000/g	NF EN ISO 4833
Coliformes 30°C	<100/g	1 000/g	NF V 08-050
Levures et moisissures	<100/g	1 000/g	XP V 08-059
Staphylocoques à coagulase +	<10/g	100/g	NF V08-057-1/NF ISO 6888-2
Bacillus cereus	<100/g	1 000/g	NF ISO 7932
Salmonelles	abs/25g	abs/25g	MSRV validation ISO 16140

PROCESS



DONNEES LOGISTIQUES

Dénomination légale	Brins de chocolat noir à l'arôme naturel d'orange	
Code article	170102 00 10	170107 00 10
DLUO	DLUO : DD / MM / AAAA, Lot : LXXXX HH:MM	
Conditions de stockage	Endroit frais et sec	
Température de stockage	16 - 18°C	
Poids Net	125g	60g
Dimension UVC en cm (L*I*h)	15,4 * 12,8 * 2,6	15,0*7,5*2,6
PCB	12	18
Poids net colis	1,5kg	1,080kg
Poids brut colis	2kg	1,6kg
Dimension colis en cm (L*I*h)	27*16,2*18,2	23,1*15,6*17,0
Nbre de colis par couche	20	20
Nbre de couches par palette	9	9
Nbre colis/palette	180	180
Hauteur palette maximale (cm)	179	179
CODE EAN	3760109080064	3760109080323
CODE DUN	3760109080620	3760109083294

VALIDATION

SERVICE	QUALITE
NOM	Mathilde LE ROUX
DATE	02/10/2018