 CHOCOLATERIE MONBANA FRANCE 1924	CHOCOLAT EN POWDRE 32% cacao TRADITION	Page 1 / 3
		Identification: LSR01 Revision: 07 du 02/07/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche Recette		Etiquetage 3230148 Recette 420044 - 01 - 13/02/2020
Rédacteur : HAMEAU C.	Vérificateur : FERRAND C.	Approbateur : LAOUINI V.
Diffusion : Service R&D	Motif de la dernière révision : Trame modifiée selon le règlement 1169/2011 (VN,DDM) + mise à jour critères microbiologiques pour les poudres chocolatées + regroupement diététique et poudre chocolat sur la même trame Motif de la nouvelle version :	

1- Dénomination - Definition of the product

Chocolat en poudre
Chocolate powder

2- Liste Ingrédients - Ingredients list

Sucre 66.97%, cacao en poudre 33%, extrait de vanille 0.03%

Traces éventuelles de : céréales contenant du gluten, lait, soja, œufs, fruits à coque, céleri et sulfites.

Sugar 66.97%, cocoa powder 33%, vanilla extract 0.03%

May contain traces of: cereals with gluten, egg, soy, milk, nuts, celery and, sulphites.

3- Origine ingrédients – Origin raw materials

Origine Hors UE

4- Conseils d'utilisation optimale – Optimum Application

Dosage recommandé : 20g de poudre dans 200mL de lait chaud.
Recommended proportioning: 20g of powder for 200mL hot milk.

A déguster rapidement après reconstitution.
To taste soon after reconstitution


5- Caractéristiques organoleptiques - Organoleptic standards

Texture / *Texture* : poudre / *powder*
Aspect / *Appearance* : poudre marron / *brown powder*
Odeur / *Smell* : cacao / *cocoa*
Saveur / *Taste* : cacao sucré / *sweetened cocoa*

6- 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.

 CHOCOLATERIE MONBANA FRANCE 1928	CHOCOLAT EN POWDRE 32% cacao TRADITION	Page 2/ 3
		Identification: LSR01 Revision: 07 du 13/01/2015 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		Etiquetage 3230148 Recette 420044 - 01 - 13/02/2020

7- Informations nutritionnelles – Nutrition declaration

Conformément au règlement 1169/2011, ces valeurs moyennes sont établies sur la base de calcul effectué à partir de données établies et acceptées.

According to 1169/2011 Regulation, these average values are determined based on a calculation from data established and accepted.

Humidité / *Moisture rate* : < 6%

	Pour 100g de poudre
Energie <i>Energy</i>	386 kcal 1629 kJ
Matières grasses <i>Fat</i>	6,9 g
dont acides gras saturés <i>of which saturates</i>	4,2 g
Glucides <i>Carbohydrate</i>	70 g
dont sucres <i>of which sugars</i>	67 g
Protéines <i>Protein</i>	6,4 g
Sel <i>Salt</i>	0,01 g


Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

8- Caractéristiques microbiologiques - Microbiological standards

Conformément aux critères FCD (Fédération du Commerce et de la Distribution) catégorie 2-4. Chocolat avec ou sans inclusions

According to criteria FCD (Federation of Commerce and Distribution) category 2-4. Chocolate with or without inclusions

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>

	CHOCOLAT EN POWDRE 32% cacao TRADITION	Page 3/ 3
		Identification: LSR01 Revision: 07 du 13/01/2015 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		Etiquetage 3230148 Recette 420044 - 01 - 13/02/2020

9- Conditions de stockage, conservation et transport - Conditions of storage, conservation and transport

Conformément au règlement 1169/2011, la date de durabilité minimale est précédée des termes «à consommer de préférence avant le ...» lorsque la date comporte l'indication du jour ou «à consommer de préférence avant fin ...» dans les autres cas.

According to 1169/2011 Regulation, the date of minimum durability shall be preceded by the words «Best before ... » when the date includes an indication of the day, «Best before end ...» in other cases.

Date de Durabilité Minimale (DDM) : 24 mois dans l'emballage d'origine non ouvert, ou après ouverture, si les conditions de conservation sont respectées.

Conditions de stockage, conservation et transport :

A conserver dans l'emballage d'origine fermé de façon hermétique.

A transporter et conserver dans un endroit propre, à l'abri de la chaleur (5-25°C) et de l'humidité (max. 70%). Tenir à l'écart des odeurs fortes et autres contaminants.

Date of Minimum Durability (BBD): 24 months in the unopened original package, or after opening product, if the storage conditions are observed.

Conditions of storage, conservation and transport:

Store in the original packaging duly hermetically closed..

Store and transport in a cool (5-25°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.