

	<b>MINI CARRE NOIR 70% MONBANA x350</b>	Page 1 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2017 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		<b>FT 11310126G -03- 19/01/2017</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 : Mise à jour nouvelle trame FT	

## Dénomination - Definition of the product

Mini carrés de chocolat noir  
*Dark chocolate squares*

## Liste Ingrédients - Ingredients list

Ingrédients : pâte de cacao, sucre, émulsifiants : lécithines (**soja**) - E476.  
 Chocolat noir : cacao 70% min.  
 Traces éventuelles de : céréales contenant du gluten, œufs, fruits à coques, lait.  
*Ingredients: cocoa mass, sugar, emulsifiers : lecithins (soya) - E476.*  
*Dark chocolate: 70% cocoa min.*  
*Traces of: cereals with gluten, eggs, nuts, milk.*

## 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.*

## Information nutritionnelle (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 Energy	538 kcal 2233 kJ
Matières grasses Fat	39 g
dont acides gras saturés of which saturates	23 g
Glucides Carbohydrate	33 g
dont sucres of which sugars	29 g
Protéines Protein	8.3 g
Sel (2,5 x sodium) Salt	0.03 g

	<b>MINI CARRE NOIR 70% MONBANA x350</b>	Page 2 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2017 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		<b>FT 11310126G -03- 19/01/2017</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 : Mise à jour nouvelle trame FT	

## Caractéristiques microbiologiques - Microbiological standards

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>

## Caractéristiques organoleptiques - Organoleptic standards

Texture / *Texture* : Chocolat craquant et fondant en bouche  
 Aspect / *Appearance* : Petits rectangles de chocolat foncé  
 Odeur / *Smell* : Chocolat noir  
 Saveur / *Taste* : Chocolat noir

## Conditionnement - Packaging conditions

### Unité de vente – Sale unit

Carton de 350 carrés de chocolat environ / Box of about 350 chocolate squares

Poids net / <i>Net weight</i>		1.25 kg / 2.76 lb
Poids brut / <i>Gross weight</i>		1.5 kg / 3.31 lb
Emballage primaire / <i>Inner packing</i>	Matière / <i>Matter</i>	Papier Aluminisé / <i>Paper – Aluminium</i>
	Longueur / <i>Length</i>	36 mm
	Largeur / <i>Width</i>	20 mm
	Hauteur / <i>Height</i>	5 mm
Emballage secondaire / <i>Second packing</i>	Matière / <i>Matter</i>	Carton / <i>Cardboard</i>
	Longueur / <i>Length</i>	237 mm
	Largeur / <i>Width</i>	156 mm
	Hauteur / <i>Height</i>	142 mm

### Palettisation - Packing specification

Type de palette / *Type of pallet* : 80x120 cm  
 Hauteur palette / *Pallet height* : 1,43m

9 rangs de 23 cartons, soit 207 cartons par palette.  
 9 rows of 23 cases, 207 cases by pallet

 CHOCOLATERIE <b>MONBANA</b> FRANCE 1934	<b>MINI CARRE NOIR 70% MONBANA x350</b>	Page 3 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2017 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		<b>FT 11310126G -03- 19/01/2017</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> : Mise à jour nouvelle trame FT	

## Code emballer, Code EAN 13 et Code douanier

Code emballer / Code packer : EMB 53 096 E  
Code EAN / EAN : 3474340098053  
Code Douanier / Customs code : 18063290

## 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.*