

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Délicroc chocolat blanc

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 21584 / VIF : 107030

Dénomination légale : **Produit semi-fini pour pâtisserie**

Code douanier : 21069098

Désignation commerciale : Délicroc chocolat blanc TDCP

Pays de transformation : Italie

Photo

Description du produit : Pâte très fine au chocolat blanc avec biscuit croquant pu beurre, idéale pour la réalisation de produits de pâtisserie et pour la préparation de glaces.

Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

Chocolat blanc 38% (**Lait** entier en poudre, sucre, **lactosérum** en poudre, beurre de cacao, **beurre** concentré, émulsifiant : lécithine de **soja**, extrait naturel de vanille), biscuit finement émietté 24% (farine de **blé**, sucre, matière grasse **laitière** anhydre, **lait** écrémé en poudre, farine de malt d'**orge**, sel), huile végétale (palme, tournesol, palmiste, coco), sucre.
Peut contenir des traces d'**œufs**, **fruits à coques** et **arachides**.

Mode d'emploi : Pâte prête à l'emploi.

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 8 mois minimum

Conditions de conservation du produit : A conserver dans un endroit sec et frais (20°C max). S'il y a une remontée d'huile en surface, dû à une longue permanence dans un endroit chaud, on conseille dans ce cas de remuer jusqu'à obtenir une crème bien liée.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	567 Kcal/2363 kJ
- Matières grasses	35,5 g
Dont acides gras saturés	13,9 g
- Glucides	55,9 g
Dont sucres	41,5 g
- Fibres	0.1 g
- Protéines	5,9 g
- Sel	0,25 g

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients
 → **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-	+	+	+
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	+	+	+	+
CRUSTACES et dérivés	-	-	-	-
FRUITS A COQUES et dérivés***	-	+	+	+
LAIT et dérivés (y compris lactose)	+	+	+	+
LUPIN et dérivés	-	-	-	-
MOLLUSQUES et dérivés	-	-	-	-
MOUTARDE et dérivés	-	-	-	-
ŒUFS et dérivés	-	+	+	+
POISSONS et dérivés	-	-	-	-
SOJA et dérivés	+	+	+	+
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	-	-	+	-
SESAME et dérivés	-	-	+	-
CELERI et dérivés	-	-	-	-

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

Critères physico-chimiques	
Matière grasse totale	35.5 % +/- 2
Humidité	2% max

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Délécroc chocolat blanc

Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
Germes totaux	5000 ufc/g max
<i>Escherichia coli</i>	<10 CFU/g
Coliformes	<10 UFC/g
Salmonelles	Absence par 25g
Levures et moisissures	25 ufc/g max

DONNÉES LOGISTIQUES

UVC			
EAN 13	3701342301325		
Poids net (kg)	5 kg		
Poids brut (kg)	5 kg		
Dimensions (L x l x h) (cm)			

Colis			
EAN 14			
Poids net (kg)			
Poids brut (kg)			
Dimensions (L x l x h) (cm)			
Nombre d'UV / colis	1		

Palettisation			
EAN 14			
Poids net (kg)			
Poids brut (kg)			
Dimensions (L x l x h) (cm)			
Nombre de colis / couche	20		
Nombre de couches / palette	5		
Nombre de colis / palette	100		



FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Délicroc chocolat blanc

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1830/2003 et n°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives n°1999/2/CE et n°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°396/2005 et n°178/2006.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1881/2006

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 su 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.