

FICHE TECHNIQUE PRODUITS MARQUES PROPRES

Product Specification Sheet

Date de mise à jour/ date of updating : 13/04/2017

Dénomination marketing + marque :	Crème glacée chocolat METRO CHEF
Product name + brand:	<i>Chocolate ice cream METRO CHEF</i>
Dénomination légale :	Crème glacée au chocolat 96% avec copeaux de chocolat 4%
Legal name:	<i>Chocolate ice cream 96% with flakes of chocolate 4%</i>
Description du Produit (Poids / Volume / Conditionnement) :	Bac 2.5L blanc rempli de crème glacée chocolat avec copeaux de chocolat
Product description: (Weight / Volume/ type of packing) :	<i>2.5L white tray filled with chocolate ice cream and flakes of chocolate</i>
Estampille sanitaire ou code emballer :	EMB 35360C
Packer Code :	<i>EMB 35360C</i>
Durée de Vie du Produit :	30 mois
Product shelf-life :	<i>30 months</i>
Conditions de conservation	-18°C
Storage conditions	<i>-18°C</i>
Liste des ingrédients (mettre en gras les allergènes) :	Lait écrémé réhydraté, crème fraîche, eau, chocolat en poudre 10% (sucre, cacao), sucre, lactose et protéines de lait, sirop de glucose, pâte de cacao, chocolat au lait en poudre 0,9%, cacao maigre en poudre, émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras et lécithine de soja, stabilisants : farine de graines de caroube - gomme guar et carraghénanes, beurre de cacao. Traces éventuelles de fruits à coque.
List of ingredients (put allergen in bold):	<i>Rehydrated skimmed milk, cream, water, chocolate powder 10% (sugar, cocoa), sugar, lactose and milk proteins, glucose syrup, cocoa mass, milk chocolate powder 0.9%, fat reduced cocoa powder, emulsifiers : mono- and diglycerides of fatty acids and soy lecithins, stabilizers : locust bean gum - guar gum and carrageenans, cocoa butter.</i> <i>May contain traces of nuts.</i>
Numéro de lot (Comment décompose le n°lot):	QQQ AA HH:MM QQQ = quantième du jour de fabrication AA = année de fabrication HH:MM = heure de fabrication

Batch number (How is composed batch code?) :	<i>QQQ AA HH:MM</i> <i>QQQ = day of the month of manufacturing</i> <i>AA = year of manufacturing</i> <i>HH:MM = time of manufacturing</i>
--	--

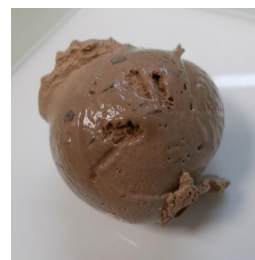
Critères Physico-Chimiques :	Critère	Valeur (unité)	Tolérance	
	Poids net	1251 g	TU1=1232, 2 g TU2 = 1213,5 g	
	Volume	2500 ml	2425 ml	
Physical-chemical characteristics :	Criteria	Value (unity)	Tolerance	
	<i>Net weight</i>	<i>1251 g</i>	<i>TU1=1232, 2 g TU2 = 1213,5 g</i>	
	<i>Volume</i>	<i>2500 ml</i>	<i>2425 ml</i>	
Valeurs nutritionnelles :		Pour 100g	Par portion	% AQR/portion
	Energie	877 kJ/ 209 kcal	439 kJ/ 105 kcal	5%
	Matières grasses	9.0 g	4.5 g	6%
	Dont acides gras saturés	6.2 g	3.1 g	16%
	Glucides	28 g	14 g	5%
	Dont sucres	25 g	12 g	13%
	Protéines	3.3 g	1.7 g	3%
	Sel	0.18 g	0.09 g	1%
	1 portion = 50g. - 1 bac contient 25 portions			

nutritional values :		Per 100g	Per portion	% reference intake/portion
	Energy	877 kJ/ 209 kcal	439 kJ/ 105 kcal	5%
	Total fat	9.0 g	4.5 g	6%
	Saturates	6.2 g	3.1 g	16%
	Carbohydrate	28 g	14 g	5%
	Sugars	25 g	12 g	13%
	Protein	3.3 g	1.7 g	3%
	Salt	0.18 g	0.09 g	1%
1 portion = 50g. - 1 tray contains 25 portions				
Critères Microbiologiques :	Enterobacteries : 10 UFC/g Listeria Monocytogenes : absence/25g (tolérance : 100 UFC/g) Salmonelle : absence/25g Flore totale : 100 000 UFC/g Staphylocoques à coagulase positive: 10 UFC/g			
Microbiological characteristics :	<i>Enterobacteriaceae</i> : 10 CFU/g <i>Listeria Monocytogenes</i> : absent /25g (tolérance : 100 CFU/g) <i>Salmonella</i> : absent /25g Total Viable Count : 100 000 CFU/g Coagulase-positive Staphylococci : 10 CFU/g			

Critères Organoleptiques/ Sensory properties

Aspect/ Appearance :	Couleur marron avec fins morceaux de forme irrégulière <i>Brown dairy ice cream with thin flakes</i>
Odeur/Smell :	Caractéristique du chocolat <i>Characteristic of chocolate</i>
Goût/ Taste :	Caractéristique du chocolat, sans fausse note <i>Characteristic of chocolate, without off-taste</i>
Texture/ Consistency :	Contraste de texture entre la glace crémeuse et les inclusions croquantes <i>Contrast of texture between creamy dairy ice cream and flakes</i>

Photographie du produit/ Product photo :



Conditionnement / Emballage/ Packaging

	Matériaux/ material	Spécificités/ specificities	Dimensions
Caractéristiques de l'emballage/ Retail packaging :	Bac : PP blanc <i>Tray : PP white</i> Couvercle : PP blanc <i>Cover : white PP</i>	/ Avec étiquette injectée <i>With injected label</i>	171.3x147.3x138.7 mm 169.3x145.3x6.13 mm
Caractéristiques du sur-emballage/ Transport packaging	Caisse américaine : carton <i>Case : cardboard</i>	/	357x156x280 mm
Conditionnement pour le Transport /Wholesale packaging			
Palette / Pallets:	Palette EUROPE SNCF 80x120 cm <i>Europ pallet 80x120 cm</i>	Nombre d'UVC par carton : 4 Nombre de cartons par palette : 90 <i>Number of UVC per case : 4 Number of cases per pallet : 90</i>	120x80x183 cm (palette comprise) <i>(including pallet)</i>