

# FICHE TECHNIQUE PRODUITS MARQUES PROPRES

## Product Specification Sheet

Date de mise à jour/ date of updating : 06/10/2016

Dénomination du Produit :	du	Mini tablettes - assortiment de chocolats
Product name :		Mini-bars - assortment of chocolats
Description du Produit (Poids / Volume / Conditionnement) :		200 mini tablettes de 4g dans une boîte plastique. 4g x 200 = 800g e
Product description: (Weight / Volume/ type of packaging) :		200 mini-bars of 4g in a plastic box. 4g x 200 = 800g e
Estampille sanitaire ou code emballeur :		59020
Packer Code :		59020
Durée de Vie du Produit :		18 mois
Product shelf-life :		18 mois
Conditions de conservation		A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur (18° à 20°C)
Storage conditions		To be store away from moisture and heat (18 ° to 20 ° C)

Liste des ingrédients :

Chocolat noir 72% aux éclats de noisettes caramélisés

Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, éclats de noisettes caramélisés 9% (noisettes 70%\*, sucre), cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol, **arôme naturel de vanille**.

\*pourcentage exprimé sur les éclats de noisettes caramélisés

Cacao : 72% minimum dans le chocolat noir.

Traces éventuelles d'autres fruits à coques, de gluten et de lait.

Chocolat noir 72% aux éclats de fèves de cacao torréfiés

Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, éclats de fèves de cacao torréfiés (6%), cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol, **arôme naturel de vanille**.

Cacao : 72% minimum dans le chocolat noir.

Traces éventuelles de gluten, de lait et de fruits à coque.

Chocolat noir 72%

Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol, **arôme naturel de vanille**.

Cacao : 72% minimum dans le chocolat noir.

Traces éventuelles de gluten, de lait et de fruits à coque.

Chocolat au lait 33% aux éclats de caramel

Sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, lactosérum, pâte de cacao, éclats de caramel 6.5% (sucre, sirop de glucose, crème fraîche, poudre de lait écrémé, sel, dextrose, arôme naturel de vanille), matière grasse de lait anhydre, extrait de malt d'orge, poudre de lait écrémé, émulsifiant : lécithine de tournesol, **arôme naturel de vanille**.

Cacao : 33% minimum dans le chocolat au lait.

Traces éventuelles de fruits à coque.

<p>List of ingredients:</p>	<p>Dark chocolate 72% with chopped caramelized roasted hazelnuts  Cocoa mass, sugar, cocoa butter, chopped caramelized roasted hazelnuts 9% (hazelnuts 70%*, sugar) low fat cocoa powder, emulsifier : sunflower lecithin, natural vanilla flavour.  *pourcentage on caramelized roasted hazelnuts  Cocoa solids : 72% minimum in dark chocolate  May contain traces of gluten, milk and nuts</p> <p>Dark chocolate 72% with , roasted cocoa beans nibs  Cocoa mass, sugar, cocoa butter, roasted cocoa beans nibs 6%, low fat cocoa powder, emulsifier : sunflower lecithin, natural vanilla flavour.  Cocoa solids : 72% minimum  May contain traces of gluten, milk and nuts</p> <p>Dark chocolate 72%  Cocoa mass, sugar, cocoa butter, low fat cocoa powder, emulsifier : sunflower lecithin, natural vanilla flavour.  Cocoa solids : 72% minimum  May contain traces of gluten, milk and nuts</p> <p>Milk chocolate 33% with pieces of caramel  Sugar, cocoa butter, whole milk powder, whey powder, cocoa mass, pieces of caramel 6.5% (Sugar, glucose syrup, fresh cream, skimmed milk powder, salt, dextrose, natural vanilla flavour ), anhydrous milk fat, barley malt extract skimmed milk powder, emulsifier : sunflower lecithin, natural vanilla flavour..  Cocoa solids : 33% minimum in milk chocolate  May contain traces nuts</p>
<p>Numéro de lot (Comment se décompose le n°lot):</p>	<p>L + unité de l'année + quantième jour de l'année en cours + n°ligne + équipe + série</p>
<p>Batch number (How is composed batch code?) :</p>	<p>L + year unit + day of the year + ligne number + shift + set</p>

<p>Critères Physico-Chimiques :</p>	<p>Teneur en cacao : 33% minimum  Humidité : 2% maximum  Matières grasses : 36.3% (+/-2)  Saccharose : 32% (+/-2)</p> <p>Teneur en cacao : 72% minimum  Humidité : 2% maximum  Matières grasses : 43.81% (+/-2)  Saccharose : 27.1 (+/-2)</p>
-------------------------------------	---

Physical-chemical characteristics :	<p>On milk chocolate only  Cocoa solids : 33% minimum  Humidity : : 2% maximum  Fat : 36.3% (+/-2)  Sucrose : 32% (+/-2)</p> <p>On dark chocolate only :  Cocoa solids : 72% minimum  Humidity : : 2% maximum  Fat : 43.81% (+/-2)  Sucrose : 27.1 (+/-2)</p>
Valeurs nutritionnelles :	Energie : 2317 kJ/558kcal Protéines : 8.2g Glucides : 35g Dont sucres : 32g Lipides : 41g Dont acides gras saturés : 24g Fibres alimentaires : 8.2g Sodium : 0.05g Soit sel : 0.1g
nutritional values :	Energie : 2317kJ/558 kcal Proteins : 8.2g carbohydrates : 35g sugars : 32g fat : 41g saturates : 24g Fibres : 8.2g sodium : 0.05g salt : 0.1g
Critères Microbiologiques :	Flores mésophile : 10 000ufc/g Entérobactéries : absence Escherichia Coli : absence Salmonelles : absence Staphylocoques pathogènes : absence Levures et moisissures : 100ufc/g
Microbiological characteristics :	Aerobic mesophile : 10 000ufc/g Enterobacteria : absence Escherichia Coli : absence Salmonella : absence Staphylococcus pathogenic : absence Yeast and moulds : 100ufc/g

Critères Organoleptiques/ *Sensory properties*

Aspect/ <i>Appearance</i> :	Couleur marron/Color marron
Odeur/ <i>Smell</i> :	Typique du chocolat lait/ milk chocolate typical
Goût/ <i>Taste</i> :	Typique du chocolat lait et du caramel/ milk chocolate typical and caramel
Texture/ <i>Consistency</i> :	Cassante puis fondante et le croquant des éclats de caramel/ brittle and melting and crunchy of caramel

Critères Organoleptiques/ *Sensory properties*

Aspect/ <i>Appearance</i> :	Couleur marron/Color marron
Odeur/ <i>Smell</i> :	Typique du chocolat noir/ Dark chocolate typical
Goût/ <i>Taste</i> :	Typique du chocolat noir/ Dark chocolate typical
Texture/ <i>Consistency</i> :	Cassante puis fondante croquant des éclats de noisettes/ brittle and melting with crunchy of hazelnuts chips

Critères Organoleptiques/ *Sensory properties*

Aspect/ <i>Appearance</i> :	Color marron
Odeur/ <i>Smell</i> :	Dark chocolate
Goût/ <i>Taste</i> :	Dark chocolate
Texture/ <i>Consistency</i> :	brittle

Critères Organoleptiques/ *Sensory properties*

Aspect/ <i>Appearance</i> :	Couleur marron/Color marron
Odeur/ <i>Smell</i> :	Typique du chocolat noir/ Dark chocolate typical
Goût/ <i>Taste</i> :	Typique du chocolat noir/ Dark chocolate typical
Texture/ <i>Consistency</i> :	Cassante puis fondante croquant des éclats de fèves de cacao/ brittle and melting with crunchy of cocoa beans chips

Photographie du produit/ <i>Product photo</i> :	
---	---

**Conditionnement / Emballage/ Packaging**

	Matériaux/ <i>material</i>	Spécificités/ <i>specificities</i>	Dimensions
Caractéristiques de l'emballage/ <i>Retail packaging</i> :	plastic		94mm x 59mm
Caractéristiques du sur-emballage/ <i>Transport packaging</i>	plastic		190x190x130
Conditionnement pour le Transport / <i>Wholesale packaging</i>	Carton box		396 x396x147
Palette / <i>Pallets</i> :	wood		1200 x 1000