

1. Informations générales / Generals informations

Référence de l'article : Item No. Supplier :	48398VCRUSA 49853
Designation d'article : Sales name :	Rectangle happy birthday
Nom de vente : Item description :	Dark chocolate decoration with colored print
Nomenclature douanière : Customs number :	1806903900
Code EAN : EAN number :	3700795833599
Pays de fabrication / Country of manufacture :	FRANCE
Visuel produit / Product picture	

2. Coordonnées / Contact information

Adresse / Address : CHOCOLATREE BP 23 ZI les Bracots 74890 BONS EN CHABLAIS FRANCE	Tel.-N°. / +33 4 50 82 55 90 Fax.-N°. / +33 4 50 82 59 37 E-mail / chocolatree@chocolatree.fr
---	--

3. Description de l'article / Item description

3.1 Mesures /Measures

Dimension de l'article (LxIxH) : Measurements of item (LxWxH) :	70,0 X 15,0 X 2,0 mm / Ø Diamètre : Ø Diameter :
Poids net du produit : Net weight of item :	0,140Kg
Pièces par unité de conditionnement : Pcs per unit :	70

3.2 Emballage /Packaging		
	Nature : Nature :	Dimension : Measurement of packaging :
Matière en contact : Material in contact :	PET 150 µ PE 80 µ	
Emballage : Packaging :	Boîte en carton	0X0X0 mm

3.4 Conditions de stockage / Storage conditions	
Température : Temperature :	15-18°C
Humidité: Humidity :	< 60%
A conserver à l'abri de la lumière Keep away from light	

3.5 Conditions d'utilisation / Using conditions
pour un décollement optimal, stockage à 6°C et humidité <60% 24h avant utilisation / For a better unsticking, storage at 6°C and humidity < 60% 24h before using.

3.6 Caractéristiques / Characteristics	
Produit non OGM : Non GMO produit :	☒
Non ionisé : Nonionized	☒

4. Composition / Composition	
ingrédients en % (Somme des ingrédients = 100%) par ordre décroissant , y compris les additifs alimentaires. Ingredients in % (sum of all ingredients = 100 %) in descending order including food additives.	
%	Ingrédients Ingredients

51,1	cocoa bean
37,8	sugar
10,4	cocoa butter
< 0.5	émulsifiant : sunflower lecithin
< 0.5	coloring agent : E100
< 0.5	whole milk powder
< 0.5	natural vanilla extract

5. Valeurs nutritionnelles pour 100g / Nutrition facts per 100g	
Déterminées par analyse : ☐ determined analytically :	Calculées : ☒ calculated :
Valeurs caloriques : Caloric value :	2332 kJ / 562 kcal

Glucides : Carbohydrates :	42,2 g
• Dont sucre thereof sugar	39,2 g
Protéines : Total proteins :	7,1 g
Matières grasses : Total fat :	38,3 g
Dont acides gras saturés saturated fatty acids	23,2 g
Sel : Salt :	10,7 mg
Fibres alimentaires Dietary fibres :	11,0 g
Alcool : Alcohol :	

6. Allergènes / Allergens

Allergènes / Allergens	Présent dans le produit / Contained in product /	Contamination croisée possible / Cross contamination Possible	Remarques / Remarks /
• Protéines de lait / Cow's milk protein	☒	☐	
• Céréales contenant du gluten / Gluten-containing cereals	☐	☒	
• Crustacés et produits dérivés/ Crustaceans and products thereof	☐	☐	
• Oeufs et produits dérivés / Eggs and products thereof	☐	☒	
• Poisson et produits dérivés / Fish and products thereof	☐	☐	
• Arachides et produits dérivés / Peanuts and products thereof	☐	☐	
• Soja et produits dérivés / Soy and products thereof	☐	☒	
• Fruits à coque et produits dérivés / Nuts and products thereof	☐	☒	
• Céleri et produits dérivés / Cellery and products thereof	☐	☐	
• Moutarde et produits dérivés / Mustard and products thereof	☐	☐	
• Graines de sésame et produits dérivés/ Sesame seeds and products thereof	☐	☐	

• SO2 et sulfites présents ou de traitement conduisant à ≥ 10 mg / kg ou 10 mg / l SO2 and sulphites present or treatment applied leading to ≥ 10 mg/kg or 10mg/l	☐	☐	
• Lupin et produits dérivés / Lupines and products thereof	☐	☐	
• Mollusques et produits dérivés Molluscs and products thereof	☐	☐	

7. Analyses microbiologiques / Microbiological analyses

Ind. microbiologique n° 1 Aerobic colony count	Limite max n° 1 <10000 UFC/g	Méthode d'analyse n° 1 NF EN ISO 4833-1
Ind. microbiologique n° 2 Yeast and mold at 25 °C	Limite max n° 2 <100 UFC/g	Méthode d'analyse n° 2 NF V 08-036
Ind. microbiologique n° 3 E.Coli	Limite max n° 3 <10 UFC/g	Méthode d'analyse n° 3 NF ISO 16649-2
Ind. microbiologique n° 4 Bacillus Cereus	Limite max n° 4 <100 UFC/g	Méthode d'analyse n° 4 NF EN ISO 7932
Ind. microbiologique n° 5 total coliforms at 30°C	Limite max n° 5 <100 UFC/g	Méthode d'analyse n° 5 NF V08-050
Ind. microbiologique n° 6 Listeria monocytogenes	Limite max n° 6 Absence	Méthode d'analyse n° 6 AES 10/03-09/00
Ind. microbiologique n° 7 Salmonella	Limite max n° 7 Absence	Méthode d'analyse n° 7 BRD 07/11-12/05
Ind. microbiologique n° 8 Coagulase-positive-staphylococci	Limite max n° 8 <10 UFC/g	Méthode d'analyse n° 8 NF EN ISO 6888-2
Ind. microbiologique n° 9	Limite max n° 9	Méthode d'analyse n° 9
Ind. microbiologique n° 10	Limite max n° 10	Méthode d'analyse n° 10

Lieu et date :

Place and date :

BONS EN CHABLAIS 23/11/2021