Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 03/06/2021 15:53Aperçu créé le : 02/09/2021
10:59

Table des matières

<i>D : Liste des Allergènes</i>		2
<i>I : Etiquetage</i>		4
<i>I.1 : Chocolat Noir 50% 3x100g</i>		4
<i>I.2 : Chocolat Noir 50% ITALIE 100g</i>		8
<i>L : Produits Finis</i>		12
<i>L.1 : Chocolat Noir extra 100g / 3x100g</i>		12

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 03/06/2021 15:53Aperçu créé le : 02/09/2021
10:59

D : Liste des Allergènes

Liste des Allergènes identifiés dans la recette :Recette

Allergènes	Déclaration	Dans	étiquetage
Amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.)	Présents non- intentionnellement		
Arachides et produits à base d'arachides	Présents non- intentionnellement		
Blé ou hybrides et produits à base de ces céréales	Présents non- intentionnellement		
Noisettes (<i>Corylus avellana</i>), et produits à base de noisettes	Présents non- intentionnellement		
Noix (<i>Juglans regia</i>), et produits à base de noix	Présents non- intentionnellement		
Noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces noix (<i>Macadamia ternifolia</i>)	Présents non- intentionnellement		
Noix de pécan et produits à base de noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch]	Présents non- intentionnellement		
Orge ou hybrides, et produits à base de ces céréales	Présents non- intentionnellement		
Soja et produits à base de soja	Présent	Additif :Emulsifiant - Lécithine de soja (PCR negative) (E322) (Présent)	

La valeur de la colonne « Déclaration » est reprise de l'onglet « Allergènes » de la MP

Commentaire(s) - Ingrédients particuliers : Commentaire de l'onglet ingrédients particuliers du dossier produit avant migration : Ingrédients particuliers présents non intentionnellement/contamination croisée: Présence possible de fruits à coque, d'arachides et de gluten.

Les mentions relatives aux allergènes concernent la présence éventuelle de ces derniers suite à une contamination croisée liée au processus de fabrication. Fabriquant plusieurs types de chocolat (blanc, au lait, noir, avec inclusions...) sur nos différents sites de production, nous ne pouvons pas exclure totalement une contamination croisée des différents chocolats entre eux. Pour les raisons citées ci-dessus, nous avons convenu, avec l'accord des ingénieurs qualité de mentionner les allergènes potentiellement présents à la suite de la liste des ingrédients intentionnellement présents. La présence éventuelle de ces allergènes a fait l'objet d'une étude exhaustive et détaillée pour chaque site de production et pour chaque produit (consultable sur site). Le but de cette mention est d'avertir vos consommateurs et ainsi prévenir tout risque de réactions allergiques chez le consommateur.

Pièces jointes - Ingrédients particuliers

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Page 15 du Cahier des charges papier - Glut- en de blé et d'orge [1][2].doc	Autres [CDC]	17/04/2015	Vincent Conjers
Page 15 du Cahier des charges papier - Arac- hide [1][2].doc	Autres [CDC]	17/04/2015	Vincent Conjers

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 03/06/2021 15:53Aperçu créé le : 02/09/2021
10:59

D : Liste des Allergènes

Page 15 du Cahier des charges
papier - Fruits
à coque [1][2].doc

Autres [CDC]

17/04/2015

Vincent Conjers

Version : 5	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 03/06/2021 15:53	Aperçu créé le : 02/09/2021 10:59
I : Etiquetage		I.1 : Chocolat Noir 50% 3x100g	

Fiche Technique Etiquetage de Chocolat Noir 50% 3x100g

Section :	Chocolat Noir 50% 3x100g		
Dénomination commerciale :	Chocolat NOIR		
Dénomination légale :	Chocolat Noir		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (soja), arôme naturel de vanille. Cacao : 50% minimum.. Peut contenir des traces de fruits à coque, d'arachides, de lait et de céréales contenant du gluten.		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	Non		
Poids net :	100 g		
Poids net égoutté :			
Contenance :			Volume net :
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	Oui	application à :	Poids net UC
Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :	3 x 100g e		
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	Sur le verso de l'emballage au bord inférieur		
Date à imprimer sur l'étiquette :	Date de Durabilité Minimale		
Formule légale :	Pour une dégustation optimale, à consommer de préférence avant le / N° de lot :		
Expression :	JJ.MM.AAAA		
Numéro de lot			
Localisation :	Sur le verso de l'emballage au bord inférieur		
Expression :	AAJJJS xxxxx; AA = l'année, JJJ = jour du calendrier, S = chiffre du site de production (2 = Saalfeld) (4= Berlin), xxxx = Info supplémentaire dont lettre pour la machine d'emballage et heure d'emballage		
Autres infos consommateurs :	Interdis - TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex - France.		
Température de conservation et emplacement :	À conserver à l'abri de l'humidité, de la chaleur (entre 18°C et 20°C) et d'odeurs parasites. Pour une dégustation optimale, à consommer de préférence avant le / N° de lot : voir ci-dessus.		

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
70101981 VKL 3x100g_FINAL_23.04.18.pdf	Emballage finalisé = BAT	26/05/2021	Catherine Servais
70211981_70211981_Carrefour Noir 50-100g_F- INAL_15.02.2021.pdf	Emballage finalisé = BAT	26/05/2021	Catherine Servais

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 03/06/2021 15:53Aperçu créé le : 02/09/2021
10:59

I : Etiquetage

I.1 : Chocolat Noir 50% 3x100g

Nutritionnel de Chocolat Noir 50% 3x100g**Secteur : Chocolat et produits chocolates****Famille : Chocolat noir superieur****Type de produits : Autres****Non séchés**

Fruits (g) : 0

Légumes (g) : 0

Légumineuses (g) : 0

Fruits à coque (g) : 0

Huiles de colza, de noix et d'olive (g) : 0

Fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive (g/100g) : 0 / 0 pts**Score : 21 / 26 pts - 5 pts****Nutriscore : E**

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 03/06/2021 15:53Aperçu créé le : 02/09/2021
10:59

I : Etiquetage

I.1 : Chocolat Noir 50% 3x100g

Portion 1/2 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)	6	N/R	2113, 9	2114			
Energie (kcal)		N/R	506, 85	507			
Matières Grasses (g)		N/R	28, 9	29			
Acides gras saturés (g)	10	N/R	18, 1	18			
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω -3 (g)		N/R					
Acide gras Ω -3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω -3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω -6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	51, 9	52			
Sucres (g)	10	N/R	48, 6	49			
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)	5	N/R	8, 175	8.2			
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	5, 7	5.7			
Sel (g)	0	N/R	0, 01	0.01			
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrim		N/R					

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 03/06/2021 15:53

Aperçu créé le : 02/09/2021 10:59

I : Etiquetage

I.1 : Chocolat Noir 50% 3x100g

Portion 2/2 : 2 carrés (13 g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	274, 807	275	3	3	Valeur et AQR
Energie (kcal)		N/R	65, 8905	66	3	3	Valeur et AQR
Matières Grasses (g)		N/R	3, 757	3.8	5	5	Valeur et AQR
Acides gras saturés (g)		N/R	2, 353	2.4	12	12	Valeur et AQR
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	6, 747	6.7	3	3	Valeur et AQR
Sucres (g)		N/R	6, 318	6.3	7	7	Valeur et AQR
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	1, 06275	1.1			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	0, 741	0.7	1	1	Valeur et AQR
Sel (g)		N/R	0, 0013	< 0.01g	0	0	Non étiqueté
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

Valeurs obtenues par calcul sur base des informations de nos fournisseurs de matières premières et par littérature.

Vitamines et minéraux Chocolat Noir 50% 3x100g**Commentaire(s) - Vitamines Minéraux :**

Valeurs obtenues par calcul sur base des informations de nos fournisseurs de matières premières et par littérature.

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 5	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 03/06/2021 15:53	Aperçu créé le : 02/09/2021 10:59
I : Etiquetage		I.2 : Chocolat Noir 50% ITALIE 100g	

Fiche Technique Etiquetage de Chocolat Noir 50% ITALIE 100g

Section :	Chocolat Noir 50% ITALIE 100g		
Dénomination commerciale :	Chocolat NOIR		
Dénomination légale :	Chocolat Noir		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (soja), arôme naturel de vanille. Cacao : 50% minimum.. Peut contenir des traces de fruits à coque, d'arachides, de lait et de céréales contenant du gluten.		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	Non		
Poids net :	100 g		
Poids net égoutté :			
Contenance :	Volume net :		
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	Oui	application à :	Poids net UC
Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :	100g e		
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	Sur le verso de l'emballage au bord inférieur		
Date à imprimer sur l'étiquette :	Date de Durabilité Minimale		
Formule légale :	Pour une dégustation optimale, à consommer de préférence avant le / N° de lot :		
Expression :	JJ.MM.AAAA		
Numéro de lot			
Localisation :	Sur le verso de l'emballage au bord inférieur		
Expression :	AAJJJS xxxxx; AA = l'année, JJJ = jour du calendrier, S = chiffre du site de production (2 = Saalfeld) (4= Berlin), xxxx = Info supplémentaire dont lettre pour la machine d'emballage et heure d'emballage		
Autres infos consommateurs :	Interdis - TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex - France.		
Température de conservation et emplacement :	À conserver à l'abri de l'humidité, de la chaleur (entre 18°C et 20°C) et d'odeurs parasites. Pour une dégustation optimale, à consommer de préférence avant le / N° de lot : voir ci-dessus.		

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
70211981_70211981_Carrefour Noir 50-100g_F-	Emballage finalisé = BAT	26/05/2021	Catherine Servais
INAL_15.02.2021.pdf			

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 03/06/2021 15:53Aperçu créé le : 02/09/2021
10:59

I : Etiquetage

I.2 : Chocolat Noir 50% ITALIE 100g

Nutritionnel de Chocolat Noir 50% ITALIE 100g**Secteur : Chocolat et produits chocolates****Famille : Chocolat noir superieur****Type de produits : Autres****Non séchés**

Fruits (g) : 0

Légumes (g) : 0

Légumineuses (g) : 0

Fruits à coque (g) : 0

Huiles de colza, de noix et d'olive (g) : 0

Fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive (g/100g) : 0 / 0 pts**Score : 21 / 26 pts - 5 pts****Nutriscore : E**

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 03/06/2021 15:53Aperçu créé le : 02/09/2021
10:59

I : Etiquetage

I.2 : Chocolat Noir 50% ITALIE 100g

Portion 1/2 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)	6	N/R	2113, 9	2114			
Energie (kcal)		N/R	506, 85	507			
Matières Grasses (g)		N/R	28, 9	29			
Acides gras saturés (g)	10	N/R	18, 1	18			
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω -3 (g)		N/R					
Acide gras Ω -3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω -3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω -6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	51, 9	52			
Sucres (g)	10	N/R	48, 6	49			
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)	5	N/R	8, 175	8.2			
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	5, 7	5.7			
Sel (g)	0	N/R	0, 01	0.01			
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrim		N/R					

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 03/06/2021 15:53

Aperçu créé le : 02/09/2021 10:59

I : Etiquetage

I.2 : Chocolat Noir 50% ITALIE 100g

Portion 2/2 : 2 carrés (13 g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	274, 807	275	3	3	Valeur et AQR
Energie (kcal)		N/R	65, 8905	66	3	3	Valeur et AQR
Matières Grasses (g)		N/R	3, 757	3.8	5	5	Valeur et AQR
Acides gras saturés (g)		N/R	2, 353	2.4	12	12	Valeur et AQR
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	6, 747	6.7	3	3	Valeur et AQR
Sucres (g)		N/R	6, 318	6.3	7	7	Valeur et AQR
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	1, 06275	1.1			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	0, 741	0.7	1	1	Valeur et AQR
Sel (g)		N/R	0, 0013	< 0.01g	0	0	Non étiqueté
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

Valeurs obtenues par calcul sur base des informations de nos fournisseurs de matières premières et par littérature.

Vitamines et minéraux Chocolat Noir 50% ITALIE 100g**Commentaire(s) - Vitamines Minéraux :**

Valeurs obtenues par calcul sur base des informations de nos fournisseurs de matières premières et par littérature.

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 5	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 03/06/2021 15:53	Aperçu créé le : 02/09/2021 10:59
L : Produits Finis		L.1 : Chocolat Noir extra 100g / 3x100g	

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Photo emballé face avant & arrière_2021.jpg	Photo produit conditionné	26/05/2021	Catherine Servais
Photo emballé_single_ face avant & arrière_2021.jpg	Photo produit conditionné	26/05/2021	Catherine Servais
Photo nu face avant & arrière_2021.jpg	Photo produit nu	26/05/2021	Catherine Servais

Conservation de Chocolat Noir extra 100g / 3x100g

Définition du lot :	Lot = fabrication du même produit. Taille d'un lot est limité par un jour de production Changement de produit = Changement de lot		
Conservation:			
	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
Durée de vie technique :	24 Mois	Fabrication	
DLC ou DLUO / DDM :	18 Mois	Fabrication	DLUO: JJ/MM/AAAA
Conditions de conservation :			
Température ambiante? : N/R		Température de conservation : >=18°C et <=20°C	

Commentaire(s) - Conservation :

La détermination de la DLUO pour des produits standards (tablettes de chocolat sans et avec inclusions) est basée sur des études faites au sein du groupe par Barry Callebaut. Une documentation a été envoyée à Mme Chipon.

Nous faisons des validations organoleptiques en fin DLUO à travers de notre gamme de produits mais pour le moment pas systématiquement pour des produits Carrefour.

Caractéristiques physico-chimiques de Chocolat Noir extra 100g / 3x100g

Caractéristique : Matière grasse totale
Caractéristique applicable : A la fabrication
Méthode : Interne

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
27 %		29 %		31 %

Caractéristique : Paramètre métrologique
Méthode : UVC = 3x100g mais le contrôle métrologique se fait avec le 100g
Précision : Contrôle non destructif, conforme pour l'apposition du e métrologique.

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
QN: 100g		TU1: 95.5g TU2: 91g	

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 03/06/2021 15:53Aperçu créé le : 02/09/2021
10:59

L : Produits Finis

L.1 : Chocolat Noir extra 100g / 3x100g

Caractéristique : Saccharose

Méthode : Interne

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
45 %		48 %		51 %

Caractéristique : Matière sèche totale de cacao

Critère légal : Etiquetage et Directive 2000/36/CE

Précision : Dans la partie chocolat noir (déduction de
matières facultatives)

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
47 %				

Caractéristique : Cacao sec dégraissé

Critère légal : Directive 2000/36/CE

Précision : Fluctuations inhérentes au matière première
cacao

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
23 %		25 %		

Caractéristique : Beurre de cacao

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
32 %		34 %		

Caractéristique : Finesse

Méthode : Micromètre

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		20 µm		25 µm

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
			La valeur du champ « Non conforme si >= a (ou défaut)» avant migration est 25

Caractéristique : Valeur nutritionnelles du groupe 1 et du groupe 2

Version : 5	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 03/06/2021 15:53	Aperçu créé le : 02/09/2021 10:59
L : Produits Finis		L.1 : Chocolat Noir extra 100g / 3x100g	

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Conforme à la recette et à l'étiquetage		Tolérances de l'ANIA	

Caractéristique : Métaux lourds

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
en conformité avec la législation en vigueur = Directive 2006/1881/CE et leurs modifications subséquentes et législations nationales			

Caractéristique : Résidus de pesticides

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
en conformité avec la législation en vigueur = Directive 76/895/CE, 86/362/CE & 86/363/CE et leurs modifications subséquentes			

Caractéristiques organoleptiques de Chocolat Noir extra 100g / 3x100g**Type : Aspect**Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **Tablette de chocolat noir 100g, subdivisée en 15 carrés avec dessin sur chaque carré. Brillant, absence de blanchiment, surface lisse**Tolérance : **Apparition de traînées ou de bulles d'air****Type : Couleur**Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **Marron foncé, couleur de référence**Tolérance : **Fixées en interne**Non- conformité : **Couleur hors tolérances fixées****Type : Odeur**Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **Prononcé de cacao, absence d'odeur étrange. Odeur de référence**Tolérance : **Fluctuations d'odeur des matières premières ne peuvent pas être exclues. Tolérances fixées en interne**Non- conformité : **Odeur hors tolérances fixées****Type : Texture**Caractéristique applicable : **N/R**

Version : 5	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 03/06/2021 15:53	Aperçu créé le : 02/09/2021 10:59
L : Produits Finis		L.1 : Chocolat Noir extra 100g / 3x100g	

Cible :	En premier lieu la fermeté du chocolat, puis le fondant du chocolat
Tolérance :	Pas de tolérance à la production. En fonction de l'âge de la tablette la texture du chocolat devient moins ferme
Non- conformité :	Chocolat mou, absence de fondant
Type : Goût	
Caractéristique applicable :	N/R
Cible :	Prononcé de cacao, absence de goût étrange Goût de référence
Tolérance :	Fluctuations de goût des matières premières ne peuvent pas être exclues Tolérances fixées en interne
Non- conformité :	Goût hors tolérances fixées

Caractéristiques microbiologiques de Chocolat Noir extra 100g / 3x100g

Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/A		
Caractéristique : Flore aérobie mésophile totale à 30°C		
Caractéristique applicable :	A DLUO	
Méthode :	ISO 4835	
Cible	Tolérance	Non- conformité
< 1 000 / g	< 10 000 / g	
Caractéristique : Levures à 20-25°C		
Caractéristique applicable :	A DLUO	
Méthode :	ISO 7954	
Cible	Tolérance	Non- conformité
< 50 / g	< 100 / g	
Caractéristique : Moisissures à 20-25°C		
Caractéristique applicable :	A DLUO	
Méthode :	ISO 7954	
Cible	Tolérance	Non- conformité
< 50 / g	< 100 / g	
Caractéristique : Salmonella à 37°C		
Caractéristique applicable :	A DLUO	
Méthode :	ISO 6579	
Cible	Tolérance	Non- conformité
Absence dans 25g	Absence dans 25g	
Caractéristique : Enterobacteriaceae à 37°C		
Caractéristique applicable :	A DLUO	
Méthode :	ISO 21528-2	
Cible	Tolérance	Non- conformité
Absence / g	< 10 / g	

Commentaire(s) - Caractéristiques :

Conforme aux critères FCD catégorie EPICERIE/4. Chocolat avec ou sans inclusions.

Conservation d'échantillons de Chocolat Noir extra 100g / 3x100g

Ce document a été édité par TRACE ONE et ne peut être reproduit ou diffusé sans un accord écrit préalable des parties.	Aperçu partiel
Page 15 / 16	Aperçu Version 4.0

Version : 5	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 03/06/2021 15:53	Aperçu créé le : 02/09/2021 10:59
L : Produits Finis		L.1 : Chocolat Noir extra 100g / 3x100g	

Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	3 - 5 tablettes par lot de production
Durée :	Jusqu'à la fin DLUO