

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 14/06/2021 14:56Aperçu créé le : 02/09/2021
11:01

Table des matières

<i>D : Liste des Allergènes</i>	2
<i>I : Etiquetage</i>	3
<i>I.1 : CARREFOUR</i>	3
<i>L : Produits Finis</i>	8
<i>L.1 : Chocolat lait pays Alpin</i>	8

Version : 6	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 14/06/2021 14:56	Aperçu créé le : 02/09/2021 11:01
D : Liste des Allergènes			

Liste des Allergènes identifiés dans la recette :Recette

Allergènes	Déclaration	Dans	étiquetage
Amandes (Amygdalus communis L.)	Présents non- intentionnellement		
Avoine ou hybrides et produits à base de ces céréales	Présents non- intentionnellement		
Blé ou hybrides et produits à base de ces céréales	Présents non- intentionnellement		
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	Présent	Poudre de lait écrémé du pays Alpin (Présent) Lactosérum en poudre (Présent) Matière grasse de lait anhydre (Présent)	
Noisettes (Corylus avellana), et produits à base de noisettes	Présent	Pâte de noisettes (Présent)	
Noix de cajou et produits à base de noix de cajou (Anacardium occidentale)	Présents non- intentionnellement		
Noix de pécan et produits à base de noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch]	Présents non- intentionnellement		
Orge ou hybrides, et produits à base de ces céréales	Présents non- intentionnellement		
Pistaches (Pistacia vera), et produits à base de pistaches	Présents non- intentionnellement		

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

Pièces jointes - Ingrédients particuliers

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Page 15 du Cahier des charges papier - allergènes non intentionnels.doc	Autres [CDC]	21/11/2014	Julien Menou

Version : 6	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 14/06/2021 14:56	Aperçu créé le : 02/09/2021 11:01
I : Etiquetage		I.1 : CARREFOUR	

Fiche Technique Etiquetage de CARREFOUR

Section :	CARREFOUR		
Dénomination commerciale :	Chocolat au Lait Lait alpin		
Dénomination légale :	Chocolat supérieur au lait		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Sucre, beurre de cacao, poudre de lait écrémé du pays alpin 17%, pâte de cacao, lactosérum en poudre, matière grasse de lait anhydre, pâte de noisettes, émulsifiant : lécithines (tournesol), arôme naturel de vanille. Cacao : 30% minimum. Peut contenir des traces d'autres fruits à coque 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 :	Dos du lot (dos de la dernière tablette visible)		
Formule légale :	Pour une dégustation optimale, à consommer de préférence avant fin: Mois / année (MM / AAAA) C		
Expression :	Mois / année (MM / AAAA) C		
Numéro de lot			
Localisation :	Dos du lot (dos de la dernière tablette visible)		
Expression :	LAJJLL HH:MMXX (A= année de production, JJJ : quantième jour de production, LL = n° ligne , XX = plieuse, HH: heure, MM : minute)		
Autres infos consommateurs :	Interdis - TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex - France Triman Ecoemballage		
Température de conservation et emplacement :	A conserver à l'abri de l'humidité, de la chaleur (entre 18°C et 20°C) et d'odeurs parasites		

Commentaire(s) - Généralités : pour le produit lot: 3 x 100g e = 300g

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
VALIDE-MP10405-BAT.pdf	Emballage finalisé = BAT	10/02/2021	Serge De Abreu
sticker lait alpin 3x100g carrefour BAT.pdf	Emballage finalisé = BAT	22/10/2018	Serge De Abreu

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 14/06/2021 14:56Aperçu créé le : 02/09/2021
11:01

I : Etiquetage

I.1 : CARREFOUR

Nutritionnel de CARREFOUR

Secteur : Chocolat et produits chocolates

Famille : Chocolat au lait superieur

Type de produits : Autres

Fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive (g/100g) : 0 / 0 pts

Score : 25 / 27 pts - 2 pts

Nutriscore : E

Portion 1/2 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)	6	N/R	2239	2239			Valeur
Energie (kcal)		N/R	536	536			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	30, 2	30			Valeur
Acides gras saturés (g)	10	N/R	18	18			Valeur
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	57	57			Valeur
Sucres (g)	10	N/R	56, 6	57			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)	2	N/R	2, 5	2.5			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	7, 8	7.8			Valeur
Sel (g)	1	N/R	0, 24	0.24			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 14/06/2021 14:56Aperçu créé le : 02/09/2021
11:01

I : Etiquetage

I.1 : CARREFOUR

Portion 2/2 : 2 carrés (8, 3 g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	185, 837	186			Valeur et AQR
Energie (kcal)		N/R	44, 488	44	4	4	Valeur et AQR
Matières Grasses (g)		N/R	2, 5066	2.5	7	7	Valeur et AQR
Acides gras saturés (g)		N/R	1, 494	1.5	15	15	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	4, 731	4.7	4	4	Valeur et AQR
Sucres (g)		N/R	4, 6978	4.7	10	10	Valeur et AQR
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		<	0, 2075	< 0.5g			
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	0, 6474	0.6	3	3	Valeur et AQR
Sel (g)		N/R	0, 01992	0.02	1	1	Valeur et AQR
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

Ce produit contient 12 portions de 2 carrés.

Les valeurs nutritionnelles sont issues d'analyses nutritionnelles.

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 14/06/2021 14:56Aperçu créé le : 02/09/2021
11:01

I : Etiquetage

I.1 : CARREFOUR

Vitamines et minéraux CARREFOUR

Portion 1/2 : (100g)

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté	Source
Sodium (g)	N/R	0, 13						Valeur	
Bicarbonates (mg/l)	N/R								
Calcium (mg)	N/R								
Calcium (mg/l)	N/R								
Chlorures (mg)	N/R								
Chlorures (mg/l)	N/R								
Chrome (µg)	N/R								
Cuivre (mg) 1	N/R								
Extrait sec (g)	N/R								
Fer (mg)14 mg	N/R								
Fluor (mg/l)	N/R								
Fluorure (mg)	N/R								
Iode (µg)	N/R								
Magnésium (mg)	N/R								
Magnésium (mg/l)	N/R								
Manganèse (mg)	N/R								
Molybdène (µg)	N/R								
Nitrates (mg/l)	N/R								
Phosphore (mg)	N/R								
Potassium (mg)	N/R								
Potassium (mg/l)	N/R								
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R								
Sélénium (µg)	N/R								
Silice (mg/l)	N/R								
Sodium (mg/l)	N/R								
Sulfates (mg/l)	N/R								
Vit A - Rétinol (µg)	N/R								
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R								
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R								
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R								
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R								
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R								
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R								
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R								
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R								
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R								
Vit D - Calciférol (µg)	N/R								
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R								
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R								
Zinc (mg)	N/R								
Inositol ou vitamine B7 (µg)	N/R								
Choline (mg)	N/R								

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 14/06/2021 14:56Aperçu créé le : 02/09/2021
11:01

I : Etiquetage

I.1 : CARREFOUR

Portion 2/2 : (4 carrés = environ 16, 7g g)

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté	Source
Sodium (g)	N/R	0, 02						Non étiqueté	
Bicarbonates (mg/l)	N/R								
Calcium (mg)	N/R								
Calcium (mg/l)	N/R								
Chlorures (mg)	N/R								
Chlorures (mg/l)	N/R								
Chrome (µg)	N/R								
Cuivre (mg) 1	N/R								
Extrait sec (g)	N/R								
Fer (mg)14 mg	N/R								
Fluor (mg/l)	N/R								
Fluorure (mg)	N/R								
Iode (µg)	N/R								
Magnésium (mg)	N/R								
Magnésium (mg/l)	N/R								
Manganèse (mg)	N/R								
Molybdène (µg)	N/R								
Nitrates (mg/l)	N/R								
Phosphore (mg)	N/R								
Potassium (mg)	N/R								
Potassium (mg/l)	N/R								
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R								
Sélénium (µg)	N/R								
Silice (mg/l)	N/R								
Sodium (mg/l)	N/R								
Sulfates (mg/l)	N/R								
Vit A - Rétinol (µg)	N/R								
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R								
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R								
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R								
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R								
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R								
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R								
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R								
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R								
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R								
Vit D - Calciférol (µg)	N/R								
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R								
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R								
Zinc (mg)	N/R								
Inositol ou vitamine B7 (µg)	N/R								
Choline (mg)	N/R								

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 6	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 14/06/2021 14:56	Aperçu créé le : 02/09/2021 11:01
L : Produits Finis		L.1 : Chocolat lait pays Alpin	

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
UVC dos.JPG	Photo produit conditionné	19/04/2021	Serge De Abreu
UVC face.JPG	Photo produit conditionné	19/04/2021	Serge De Abreu
chocolat lait familial 100g face avant.JPG	Photo produit nu	22/10/2018	Serge De Abreu
lait face arrière.JPG	Photo produit nu	22/10/2018	Serge De Abreu

Conservation de Chocolat lait pays Alpin

Définition du lot : 1 lot = 1 journée de conditionnement			
Conservation:			
	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
Durée de vie technique :	24 Mois	Conditionnement	DLUO
DLC ou DLUO / DDM :	18 Mois	Conditionnement	DLUO
Conditions de conservation :			
Température ambiante? : Oui		Température de conservation : 18°C et 20°C	

Commentaire(s) - Conservation :

Nous possédons une procédure donnant les dates d'utilisation optimale standards à appliquer pour les produits permanents. Ces DLUO ont été déterminées par type de produits (chocolat blanc, noir, lait, avec ajout...) en fonction de l'historique de la société et de diverses dégustations effectuées sur chaque produit.

Caractéristiques physico-chimiques de Chocolat lait pays Alpin

Caractéristique : Teneur en matière sèche de cacaoMéthode : **Calcul**Précision : **Après déduction des matières comestibles**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
30% minimum			

Caractéristique : Cacao sec dégraisséMéthode : **Calcul**Précision : **Après déduction des matières comestibles**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
2, 5 %		4, 8 %		

Caractéristique : Matière sèche de laitMéthode : **Calcul**Précision : **Après déduction des matières comestibles**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
18 %		22, 5 %		

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 14/06/2021 14:56Aperçu créé le : 02/09/2021
11:01

L : Produits Finis

L.1 : Chocolat lait pays Alpin

Caractéristique : Matière grasse lactique

Méthode : Calcul

Précision : Après déduction des matières comestibles

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
4, 5 %		4, 8 %		

Caractéristique : Humidité

Méthode : Etuve

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
2% maximum			

Caractéristique : Finesse

Méthode : Micromètre

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
13 µm		18 µm		23 µm

Caractéristique : Teneur en saccharose

Méthode : Infra lyser

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
38, 99 %		41, 99 %		44, 99 %

Caractéristique : Teneur en matière grasse

Méthode : Infra lyser

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
28, 6 %		30, 6 %		32, 6 %

Caractéristique : Teneur en lactose

Méthode : Infra lyser

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
10, 59 %		12, 6 %		14, 59 %

Caractéristique : Poids

Méthode : Pesée statistique

Critère légal : Conforme à la réglementation européenne pour l'apposition du "e" métrologique

Version : 6	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 14/06/2021 14:56	Aperçu créé le : 02/09/2021 11:01
L : Produits Finis		L.1 : Chocolat lait pays Alpin	

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
100g		TU1 = 95, 5g TU2=91g	Plus de 2% de TU1 ou présence de TU2

Caractéristique : Vaneurs nutritionnelles

Méthode : Calcul

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
voir partie étiquetage		Tolérance de l'ANIA	

Caractéristique : Pesticides, métaux lourds et mycotoxines

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Les teneurs des MP mises en oeuvre sont conformes à leur réglementation respectives.			

Caractéristiques organoleptiques de Chocolat lait pays Alpin**Type : Aspect**

Caractéristique applicable : A la fabrication

Cible : Tablette de couleur marron clair.

Non- conformité : Tablettes blanchies

Type : Dégustation

Caractéristique applicable : A la fabrication

Cible : Typique d'un chocolat au lait.

Non- conformité : Non correspondant à la cible

Type : Odeur

Caractéristique applicable : A la fabrication

Cible : Typique d'un chocolat au lait.

Non- conformité : non correspondant à la cible

Caractéristiques microbiologiques de Chocolat lait pays Alpin**Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/A****Caractéristique : Flore aérobic mésophile totale à 30°C / 1 g**

Caractéristique applicable : A la fabrication

Méthode : NF ISO 4833

Cible	Tolérance	Non- conformité
<10 000	<100 000	>100 000

Caractéristique : Enterobacteriaceae à 37°C / 1 g

Caractéristique applicable : A la fabrication

Méthode : NF ISO 21528-1 12/04 et OICC119- 1990 + Identification

Version : 6	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 14/06/2021 14:56	Aperçu créé le : 02/09/2021 11:01
L : Produits Finis		L.1 : Chocolat lait pays Alpin	

Cible	Tolérance	Non- conformité
Absence	Présence après identification (non pathogène)	Présence si pathogène
Caractéristique : Escherichia coli / 1 g		
Caractéristique applicable : A la fabrication		
Méthode : NF ISO 21528-1 12/04 et OICC 119-1990 + Identification		
Cible	Tolérance	Non- conformité
Absence		Présence
Caractéristique : Staphylocoques pathogènes / 1 g		
Caractéristique applicable : A la fabrication		
Méthode : NF EN ISO 6888-3		
Cible	Tolérance	Non- conformité
Absence		Présence
Caractéristique : Salmonella à 37°C / 25 g		
Caractéristique applicable : A la fabrication		
Méthode : ISO 6579 12/2002		
Cible	Tolérance	Non- conformité
Absence		Présence
Caractéristique : Levures à 20-25°C / 1 g		
Caractéristique applicable : A la fabrication		
Méthode : NF ISO 7954		
Cible	Tolérance	Non- conformité
100	1 000	> 1 000
Caractéristique : Moisissures à 20-25°C / 1 g		
Caractéristique applicable : A la fabrication		
Méthode : NF ISO 7954		
Cible	Tolérance	Non- conformité
100	1 000	>1 000

Conservation d'échantillons de Chocolat lait pays Alpin

Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	2 UVC
Durée :	DLUO + 6 mois