

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 02/10/2018 11:50Aperçu créé le : 02/09/2021
11:09

Table des matières

<i>D : Liste des Allergènes</i>	2
<i>I : Etiquetage</i>	3
<i>I.1 : CARREFOUR</i>	3
<i>I.2 : GRAND JURY</i>	8
<i>I.3 : CARREFOUR Export</i>	13
<i>L : Produits Finis</i>	18
<i>L.1 : Chocolat lait noisettes entières</i>	18

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 02/10/2018 11:50	Aperçu créé le : 02/09/2021 11:09
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 (Présent) Lactosérum en poudre (Présent) Matière grasse de lait anhydre (Présent)	
Noisettes (Corylus avellana), et produits à base de noisettes	Présent	Noisettes entières (Présent) Pâte de noisettes (Présent)	
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		
Soja et produits à base de soja	Présent		

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

Commentaire(s) - Ingrédients particuliers : formule du chocolat au lait sans les noisettes:
42.47% sucre, 20% beurre de cacao, 17% poudre de lait écrémé, 9% pâte de cacao, 5% lactosérum en poudre, 4.5% matière grasse de lait anhydre, 1.5% pâte de noisettes, 0.5% émulsifiant : lécithine de tournesol, 0.03% arôme vanille

Pièces jointes - Ingrédients particuliers

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Page_15_du_Cahier_des_charges_papier_-_allegenes_non_intentionnels.doc	Autres [CDC]	25/07/2014	Aline Crolbois

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 02/10/2018 11:50	Aperçu créé le : 02/09/2021 11:09
I : Etiquetage		I.1 : CARREFOUR	

Fiche Technique Etiquetage de CARREFOUR

Section :	CARREFOUR		
Dénomination commerciale :	Chocolat au lait noisettes entières		
Dénomination légale :	Chocolat supérieur au lait aux noisettes entières		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Sucre, <u>noisettes</u> entières 20%, beurre de cacao, poudre de <u>lait</u> écrémé 13%, pâte de cacao, <u>lactosérum</u> en poudre, matière grasse de <u>lait</u> anhydre, pâte de <u>noisettes</u> , émulsifiant : lécithines (tournesol), arôme vanille. Cacao: 30% minimum dans le chocolat au lait. 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 :	Au dos de la tablette		
Formule légale :	A consommer de préférence avant fin : / N° de lot : Mois /année (MM / AAAA)		
Expression :	Mois / année (MM / AAAA) C (C= usine de perpignan)		
Numéro de lot			
Localisation :	Au dos de la tablette		
Expression :	LAJJLL HH:MMXX avec A = année de production ; JJJ = quantième jour de production ; LL = n° ligne ; XX = n° plieuse ; HH = heure ; MM = minute		
Autres mentions obligatoires :	Interdis TSA 91431-91343 MASSY Cedex -France. Fabriqué en France par EMB 66136 pour Interdis. N°Cristal 09 69 39 7000 APPEL NON SURTAXE		
Code(s) Emballeur(s) / localisation :	66136 / Au dos de la tablette		
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 : lot de 3; Poids net: 3x 100g e = 300g

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
BAT PF 30382 - MP03955.pdf	Emballage finalisé = BAT	28/09/2018	Serge De Abreu
9427.pdf	Emballage finalisé = BAT	21/09/2018	Serge De Abreu

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 02/10/2018 11:50Aperçu créé le : 02/09/2021
11:09

I : Etiquetage

I.1 : CARREFOUR

Nutritionnel de CARREFOUR

Portion 1/2 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	2393, 2	2393			
Energie (kcal)		N/R	574, 8	575			
Matières Grasses (g)		N/R	38				
Acides gras saturés (g)		N/R	16, 4	16			
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	46	46			
Sucres (g)		N/R	46	46			
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	4, 4	4.4			
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	10	10			
Sel (g)		N/R	0, 17	0.17			
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrim		N/R					

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 02/10/2018 11:50	Aperçu créé le : 02/09/2021 11:09
I : Etiquetage		I.1 : CARREFOUR	

Portion 2/2 : 2 carrés (8, 5 g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	203, 422	203			
Energie (kcal)		N/R	48, 858	49			
Matières Grasses (g)		N/R	3, 23	3.2			
Acides gras saturés (g)		N/R	1, 394	1.4			
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	3, 91	3.9			
Sucres (g)		N/R	3, 91	3.9			
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	0, 374	< 0.5g			
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	0, 85	0.9			
Sel (g)		N/R	0, 01445	0.01			
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

Ce produit contient 12 portions de 2 carrés.

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 02/10/2018 11:50Aperçu créé le : 02/09/2021
11:09

I : Etiquetage

I.1 : CARREFOUR

Vitamines et minéraux CARREFOUR

Portion 1/1 : (100g) Adulte

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté
Zinc (mg)	N/R							N/R
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R							N/R
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R							N/R
Vit D - Calciférol (µg)	N/R							N/R
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R							N/R
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R							N/R
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							N/R
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R							N/R
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R							N/R
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R							N/R
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R							N/R
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R							N/R
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R							N/R
Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R
Sulfates (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (g)	N/R	0, 1	0.1					N/R
Sodium (mg/l)	N/R							N/R
Silice (mg/l)	N/R							N/R
Sélénium (µg)	N/R							N/R
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R
Potassium (mg/l)	N/R							N/R
Potassium (mg)	N/R							N/R
Phosphore (mg)	N/R							N/R
Nitrates (mg/l)	N/R							N/R
Molybdène (µg)	N/R							N/R
Manganèse (mg)	N/R							N/R
Magnésium (mg/l)	N/R							N/R
Magnésium (mg)	N/R							N/R
Iode (µg)	N/R							N/R
Fluorure (mg)	N/R							N/R
Fluor (mg/l)	N/R							N/R
Fer (mg)14 mg	N/R							N/R
Extrait sec (g)	N/R							N/R
Cuivre (mg) 1	N/R							N/R
Chrome (µg)	N/R							N/R
Chlorures (mg/l)	N/R							N/R
Chlorures (mg)	N/R							N/R
Calcium (mg/l)	N/R							N/R
Calcium (mg)	N/R							N/R
Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R

Pièces jointes - Vitamines Minéraux

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
TRAME TEXTE GDA ADULTES.xls	Autres [CDC]	25/07/2014	Aline Crolbois

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 02/10/2018 11:50	Aperçu créé le : 02/09/2021 11:09
I : Etiquetage		I.1 : CARREFOUR	

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 02/10/2018 11:50	Aperçu créé le : 02/09/2021 11:09
I : Etiquetage		I.2 : GRAND JURY	

Fiche Technique Etiquetage de GRAND JURY

Section :	GRAND JURY		
Dénomination commerciale :	Chocolat lait noisettes entières		
Dénomination légale :	Chocolat extra-fin au lait aux noisettes entières		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Sucre, <u>noisettes</u> entières 20%, beurre de cacao, poudre de <u>lait</u> écrémé 13%, pâte de cacao, <u>lactosérum</u> en poudre, matière grasse de <u>lait</u> anhydre, pâte de <u>noisettes</u> , émulsifiant : lécithines (tournesol), arôme vanille. Cacao: 30% minimum dans le chocolat au lait. Peut contenir des traces d'autres fruits à coque et de 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 UVC
Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :	100g e		
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	Au dos de la tablette		
Formule légale :	Mois / année (MM / AAAA) C (C= usine de perpignan)		
Expression :	Mois / année (MM / AAAA) C (C= usine de perpignan)		
Numéro de lot			
Localisation :	Au dos de la tablette		
Expression :	LAJJLL HH:MMXX avec A = année de production ; JJJ = quantième jour de production ; LL = n° ligne ; XX = n° plieuse ; HH = heure ; MM = minute		
Code(s) Emballeur(s) / localisation :	66136 / Au dos de la tablette		
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.		

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
140620 GJ chocolat lait noisettes 2x100g BA- T valide.pdf	Emballage finalisé = BAT	23/06/2016	Serge De Abreu

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 02/10/2018 11:50Aperçu créé le : 02/09/2021
11:09

I : Etiquetage

I.2 : GRAND JURY

Nutritionnel de GRAND JURY

Portion 1/2 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	2341				
Energie (kcal)		N/R	562				
Matières Grasses (g)		N/R	38				
Acides gras saturés (g)		N/R	16				
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	45				
Sucres (g)		N/R	45				
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	2, 7				
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	8, 7				
Sel (g)		N/R	0, 25				
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 02/10/2018 11:50	Aperçu créé le : 02/09/2021 11:09
I : Etiquetage		I.2 : GRAND JURY	

Portion 2/2 : 4 carrés (16, 7 g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	391				
Energie (kcal)		N/R	94				
Matières Grasses (g)		N/R	6, 3				
Acides gras saturés (g)		N/R	2, 7				
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	7, 5				
Sucres (g)		N/R	7, 5				
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	0, 5				
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	1, 5				
Sel (g)		N/R	0, 04				
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Pièces jointes - Nutritionnel

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
TRAME TEXTE GDA ADULTES_.xls	Autres [CDC]	25/07/2014	Serge De Abreu

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 02/10/2018 11:50Aperçu créé le : 02/09/2021
11:09

I : Etiquetage

I.2 : GRAND JURY

Vitamines et minéraux GRAND JURY

Portion 1/1 : (100g) Adulte

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté
Zinc (mg)	N/R							N/R
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R							N/R
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R							N/R
Vit D - Calciférol (µg)	N/R							N/R
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R							N/R
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R							N/R
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							N/R
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R							N/R
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R							N/R
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R							N/R
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R							N/R
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R							N/R
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R							N/R
Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R
Sulfates (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (g)	N/R	0, 1	0.1					N/R
Sodium (mg/l)	N/R							N/R
Silice (mg/l)	N/R							N/R
Sélénium (µg)	N/R							N/R
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R
Potassium (mg/l)	N/R							N/R
Potassium (mg)	N/R							N/R
Phosphore (mg)	N/R							N/R
Nitrates (mg/l)	N/R							N/R
Molybdène (µg)	N/R							N/R
Manganèse (mg)	N/R							N/R
Magnésium (mg/l)	N/R							N/R
Magnésium (mg)	N/R							N/R
Iode (µg)	N/R							N/R
Fluorure (mg)	N/R							N/R
Fluor (mg/l)	N/R							N/R
Fer (mg)14 mg	N/R							N/R
Extrait sec (g)	N/R							N/R
Cuivre (mg) 1	N/R							N/R
Chrome (µg)	N/R							N/R
Chlorures (mg/l)	N/R							N/R
Chlorures (mg)	N/R							N/R
Calcium (mg/l)	N/R							N/R
Calcium (mg)	N/R							N/R
Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R

Pièces jointes - Vitamines Minéraux

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
TRAME TEXTE GDA ADULTES.xls	Autres [CDC]	25/07/2014	Aline Crolbois

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 02/10/2018 11:50Aperçu créé le : 02/09/2021
11:09

I : Etiquetage

I.2 : GRAND JURY

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 02/10/2018 11:50	Aperçu créé le : 02/09/2021 11:09
I : Etiquetage		I.3 : CARREFOUR Export	

Fiche Technique Etiquetage de CARREFOUR Export

Section :	CARREFOUR Export		
Dénomination commerciale :	Chocolat au lait noisettes entières		
Dénomination légale :	Chocolat supérieur au lait aux noisettes entières		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Sucre, noisettes entières 20%, beurre de cacao, poudre de lait écrémé 13%, pâte de cacao, lactosérum en poudre, matière grasse de lait anhydre, pâte de noisettes, émulsifiant : lécithines (tournesol), arôme vanille. Cacao: 30% minimum dans le chocolat au lait. 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 :	Au dos de la tablette		
Formule légale :	A consommer de préférence avant fin : / N° de lot		
Expression :	Mois / année (MM / AAAA)		
Numéro de lot			
Localisation :	Au dos de la tablette		
Expression :	LAJJLL HH:MMXX avec A = année de production ; JJJ = quantième jour de production ; LL = n° ligne ; XX = n° plieuse ; HH = heure ; MM = minute		
Autres mentions obligatoires :	Interdis TSA 91431-91343 MASSY Cedex -France. Fabriqué en France par EMB 66136 pour Interdis. N°Cristal 09 69 39 7000 APPEL NON SURTAXE		
Code(s) Emballeur(s) / localisation :	66136 / Au dos de la tablette		
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 : lot de 3; Poids net: 3 × 100g e = 300g

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
BAT PF 30382 - MP03955.pdf	Emballage finalisé = BAT	28/09/2018	Serge De Abreu
9427.pdf	Emballage finalisé = BAT	21/09/2018	Serge De Abreu

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 02/10/2018 11:50Aperçu créé le : 02/09/2021
11:09

I : Etiquetage

I.3 : CARREFOUR Export

Nutritionnel de CARREFOUR Export

Portion 1/2 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	2393, 2	2393			
Energie (kcal)		N/R	574, 8	575			
Matières Grasses (g)		N/R	38				
Acides gras saturés (g)		N/R	16, 4	16			
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	46	46			
Sucres (g)		N/R	46	46			
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	4, 4	4.4			
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	10	10			
Sel (g)		N/R	0, 17	0.17			
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrim		N/R					

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 02/10/2018 11:50Aperçu créé le : 02/09/2021
11:09

I : Etiquetage

I.3 : CARREFOUR Export

Portion 2/2 : 2 carrés (8, 3 g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	198, 6356	199			
Energie (kcal)		N/R	47, 7084	48			
Matières Grasses (g)		N/R	3, 154	3.2			
Acides gras saturés (g)		N/R	1, 3612	1.4			
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	3, 818	3.8			
Sucres (g)		N/R	3, 818	3.8			
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	0, 3652	< 0.5g			
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	0, 83	0.8			
Sel (g)		N/R	0, 01411	0.01			
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

Ce produit contient 12 portions de 2 carrés.

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 02/10/2018 11:50Aperçu créé le : 02/09/2021
11:09

I : Etiquetage

I.3 : CARREFOUR Export

Vitamines et minéraux CARREFOUR Export

Portion 1/1 : (100g) Adulte

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté
Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R
Calcium (mg)	N/R							N/R
Calcium (mg/l)	N/R							N/R
Chlorures (mg)	N/R							N/R
Chlorures (mg/l)	N/R							N/R
Chrome (µg)	N/R							N/R
Cuivre (mg) 1	N/R							N/R
Extrait sec (g)	N/R							N/R
Fer (mg)14 mg	N/R							N/R
Fluor (mg/l)	N/R							N/R
Fluorure (mg)	N/R							N/R
Iode (µg)	N/R							N/R
Magnésium (mg)	N/R							N/R
Magnésium (mg/l)	N/R							N/R
Manganèse (mg)	N/R							N/R
Molybdène (µg)	N/R							N/R
Nitrates (mg/l)	N/R							N/R
Phosphore (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg/l)	N/R							N/R
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R
Sélénium (µg)	N/R							N/R
Silice (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (g)	N/R	0, 1	0.1					N/R
Sulfates (mg/l)	N/R							N/R
Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R							N/R
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R							N/R
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R							N/R
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R							N/R
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R							N/R
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R							N/R
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							N/R
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R							N/R
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R							N/R
Vit D - Calciférol (µg)	N/R							N/R
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R							N/R
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R							N/R
Zinc (mg)	N/R							N/R

Pièces jointes - Vitamines Minéraux

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
TRAME TEXTE GDA ADULTES.xls	Autres [CDC]	25/07/2014	Aline Crolbois

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 02/10/2018 11:50	Aperçu créé le : 02/09/2021 11:09
I : Etiquetage		I.3 : CARREFOUR Export	

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 02/10/2018 11:50	Aperçu créé le : 02/09/2021 11:09
L : Produits Finis		L.1 : Chocolat lait noisettes entières	

Fiche Technique Produit fini de Chocolat lait noisettes entières

Section : Chocolat lait noisettes entières
Code Interne : 30243- 30382- 30131

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
UVC lot face.jpg	Photo produit conditionné	21/09/2018	Serge De Abreu
UVC lot dos.jpg	Photo produit conditionné	21/09/2018	Serge De Abreu
UC dos.jpg	Photo produit conditionné	21/09/2018	Serge De Abreu
UC face.jpg	Photo produit conditionné	21/09/2018	Serge De Abreu
lait noisettes entières 100g face.jpg	Photo produit nu	21/09/2018	Serge De Abreu
lait noisettes entières 100g dos.jpg	Photo produit nu	21/09/2018	Serge De Abreu

Conservation de Chocolat lait noisettes entières

Définition du lot : **1 lot = 1 journée de conditionnement (2x8h)**

Conservation:

	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
Durée de vie technique :	12 Mois	Conditionnement	DLUO
DLC ou DLUO / DDM :	12 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 noisettes entières

Caractéristique : Teneur en matière sèche de cacao

Méthode : **Calcul**

Précision : **Dans le chocolat seul et après déduction des matières comestibles**

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

Caractéristique : Cacao sec dégraissé

Méthode : **Calcul**

Précision : **Dans le chocolat seul et après déduction des matières comestibles**

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

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 02/10/2018 11:50Aperçu créé le : 02/09/2021
11:09

L : Produits Finis

L.1 : Chocolat lait noisettes entières

Caractéristique : Matière sèche de laitPrécision : **Dans le chocolat seul**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
18 %		22, 4 %		

Caractéristique : Matière grasse lactiquePrécision : **Dans le chocolat seul et après déduction
des matières comestibles**

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

Caractéristique : HumiditéMéthode : **Etuve**Précision : **Dans le chocolat seul**

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

Caractéristique : FinesseMéthode : **Micromètre**Précision : **Dans le chocolat seul**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
17 µm		22 µm		27 µm

Caractéristique : Teneur en saccharoseMéthode : **Infralyser**Précision : **Dans le chocolat seul**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
39, 4 %		42, 4 %		45, 4 %

Caractéristique : Teneur en matière grasseMéthode : **Infralyser**Précision : **Dans le chocolat seul**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
28, 7 %		30, 7 %		32, 7 %

Version : 7

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 02/10/2018 11:50Aperçu créé le : 02/09/2021
11:09

L : Produits Finis

L.1 : Chocolat lait noisettes entières

Caractéristique : Teneur en lactoseMéthode : **Infralyser**Précision : **Dans le chocolat seul**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
10, 3 %		12, 3 %		14, 3 %

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

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 : Valeurs nutritionnellesMéthode : **Calcul**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Voir partie nutritionnelle		Tolérance de l'ANIA	

Caractéristique : Pesticides et métaux lourds

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.			

Caractéristique : Teneur en noisettes entièresMéthode : **Pesée**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
17 %		20 %		23 %

Caractéristiques organoleptiques de Chocolat lait noisettes entières**Type : Aspect**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Cible : **Tablette de couleur marron clair.**Non- conformité : **Tablettes blanchies****Type : Dégustation**

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 02/10/2018 11:50	Aperçu créé le : 02/09/2021 11:09
L : Produits Finis		L.1 : Chocolat lait noisettes entières	

Caractéristique applicable :	A la fabrication
Cible :	Typique d'un chocolat au lait, et de noisettes.
Non- conformité :	Non correspondant à la cible
Type : Odeur	
Caractéristique applicable :	A la fabrication
Cible :	Typique d'un chocolat au lait, et de noisettes.
Non- conformité :	non correspondant à la cible

Caractéristiques microbiologiques de Chocolat lait noisettes entières

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	
Cible	Tolérance	Non- conformité
Absence		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 21527-2	
Cible	Tolérance	Non- conformité
100	1 000	> 1 000

Version : 7	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 02/10/2018 11:50	Aperçu créé le : 02/09/2021 11:09
L : Produits Finis		L.1 : Chocolat lait noisettes entières	

Caractéristique : Moisissures à 20-25°C / 1 gCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **NF ISO 21527-2**

Cible	Tolérance	Non- conformité
100	1 000	>1 000

Conservation d'échantillons de Chocolat lait noisettes entières

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