

Date: 13/06/2019

Déclaration des ingrédients

- Chocolat au lait (Sucre, Beurre de cacao, Lait entier en poudre, Lait écrémé en poudre, Masse de cacao, Émulsifiant: Lécithine de soja, Arôme naturel de vanille)
- Chocolat noir (Masse de cacao, Sucre, Beurre de cacao, Émulsifiant: Lécithine de soja, Arôme naturel de vanille)
- Cacao Confiserie Décoration (Sucre, Beurre de cacao, Lait entier en poudre, Émulsifiant: Lécithine de soja, Arôme naturel de vanille, Colorants: E120, E100)
- Chocolat blanc (Sucre, Beurre de cacao, Lait entier en poudre, Émulsifiant: Lécithine de soja, Arôme naturel de vanille)
- chocolat au lait brun claire (Sucre, Beurre de cacao, Lait entier en poudre, Lait écrémé en poudre, Masse de cacao, Émulsifiant: Lécithine de soja, Arôme naturel de vanille)

- Chocolat au lait contient Matière de cacao 32% au minimum, Matière de lait 27% au minimum
- Chocolat noir contient Matière de cacao 55% au minimum
- Cacao Confiserie Décoration contient Matière de cacao 28% au minimum, Matière de lait 25% au minimum
- Chocolat blanc contient Matière de cacao 28% au minimum, Matière de lait 25% au minimum
- chocolat au lait brun claire contient Matière de cacao 29% au minimum, Matière de lait 26% au minimum

Présence/absence d'allergènes

01	Gluten	Non
02	Crustacés	Non
03	Oeufs	Non
04	Poisson	Non
05	Cacahouètes	Non
06	Soja	Oui
07	Lait (incl. Lactose)	Oui
08	Noix	Non
09	Céleri	Non
10	Moutarde	Non
11	Sésame	Non
12	Sulfites (>10mg/kg)	Non
13	Lupin	Non
14	Mollusques	Non
22	Cacao	Oui

Valeur nutritionnelle moyenne par 100 g

Energie:	2331 kJ
	559 kcal
Lipides:	35 g
dont saturés:	21 g
Mono-insaturés:	12 g
Poly-insaturés:	1,5 g
Glucides:	52 g
Sucre:	52 g
Fibres alimentaires:	1,2 g
Protéines:	8,3 g
Sel:	0,28 g
Sodium:	112,6 mg

Informations diverses

Convient aux	Végétarien:	Non
	Végétaliens:	Non

Conservation et stockage

Tenir de préférence au frais et au sec entre 15 et 20 °C. Exclusion d'odeurs persistantes. Humidité relative de max.65 %

Durée de conservation

427 jours à partir de la date de production.

Traçabilité

Code de lot:XXWYYDD
 XX: code interne
 WW: semaine du calendrier
 YY: 2 derniers chiffres de l'année
 DD: jour selon le calendrier

Information OGM

Sans OGM:	Oui
PCR-négatif:	Oui

Données analytiques - microbiologiques

	n	c	m	M	Ref. Methode
Flore mésophile totale:	5	2	1000/g	5000/g	ISO4833
Levures:	5	2	10/g	50/g	ISO7954
Moisissures:	5	2	10/g	50/g	ISO7954
Entérobactérie:	5	2	10/g	100/g	ISO4831
Coliforme:	5	2	10/g	100/g	ISO7251
E. Coli:	5	0	0/g	0/g	ISO6579
Salmonelles:	15	0	0/25g	0/25g	ISO7402

INFORMATIONS IMPORTANTES

De : Amy L. - CHOCDECOR

Envoyé : mercredi 7 août 2019 09:56

À : Qualité Matières Premières <qualite.matprem@bruyerre.be>

Objet : RE: BRUYERRE / MISE A JOUR SPECIFICATIONS TECHNIQUES * CHOCDECOR BVBA

Chocdecor a décidé d'effectuer les changements suivants au niveau des ingrédients à la suite de plusieurs demandes de nos clients :

- L'agent colorant standard orange (Annatto E160b) sera remplacé par Paprika E160c. Cette modification aura lieu à partir des productions de Pâques 2020 qui commence au mois d'octobre.



- L'agent colorant standard rose (Curcumine E100 + Carmine E120) sera remplacé par rose betterave E162. Cette modification a déjà eu lieu sauf pour notre réf. aLp01d, les sucettes animaux de la ferme, qui changera à partir de Noël 2020.



- Chocdecor va également éliminer Titanium Dioxide E171 qui était présent dans une minorité de nos produits. Cette élimination aura lieu à partir des productions de Pâques 2020 qui commence au mois d'octobre.



Nous espérons que cette information est claire pour vous. N'hésitez pas à nous contacter pour de plus amples renseignements.

Meilleures salutations,

Amy

Customer Service

Chocdecor BVBA

INFORMATIONS IMPORTANTES

De : Amy L. - CHOCDECOR

Envoyé : mercredi 7 août 2019 09:56

À : Qualité Matières Premières <qualite.matprem@bruyerre.be>

Objet : RE: BRUYERRE / MISE A JOUR SPECIFICATIONS TECHNIQUES * CHOCDECOR BVBA

Chocdecor a décidé d'effectuer les changements suivants au niveau des ingrédients à la suite de plusieurs demandes de nos clients :

- L'agent colorant standard orange (Annatto E160b) sera remplacé par Paprika E160c. Cette modification aura lieu à partir des productions de Pâques 2020 qui commence au mois d'octobre.



- L'agent colorant standard rose (Curcumine E100 + Carmine E120) sera remplacé par rose betterave E162. Cette modification a déjà eu lieu sauf pour notre réf. aLp01d, les sucettes animaux de la ferme, qui changera à partir de Noël 2020.



- Chocdecor va également éliminer Titanium Dioxide E171 qui était présent dans une minorité de nos produits. Cette élimination aura lieu à partir des productions de Pâques 2020 qui commence au mois d'octobre.



Nous espérons que cette information est claire pour vous. N'hésitez pas à nous contacter pour de plus amples renseignements.

Meilleures salutations,

Amy

Customer Service

Chocdecor BVBA