

**Article:** Coquilles 12 cm - Chocolat noir /Schelpen 12 cm - Puur chocolade

**Conditionnement:** 1.2 kg/24 pces

**Date limite d'utilisation optimale:** 24 mois après date de production.

**Ingédients:** pâte de cacao 43,5%; sucre 43,5%; beurre de cacao 12,5%; émulsifiant: lécithine de soja <1%; arôme naturel de vanille <1%.

**Ingrediënten:** cacaomassa 43,5%; suiker 43,5%; cacaoboter 12,5%; emulgator: sojalecithine <1%; natuurlijke vanille aroma <1%.

**Informations nutritionnelles pour 100 g** (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	549 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	43,5 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	36,1 g	FIBRES ALIMENTAIRES	8,1 g
ACIDES GRAS SATURÉS	21,6 g	PROTÉINES TOTALES	5,1 g
GLUCIDES DISPONIBLES	46,2 g	SEL	0,01 g

### Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSURES	max 50/g
ENTERIOBACTERIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLE	absence/25g

### Pourcentage de Cacao

**Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)**

Matière sèche de cacao	55,6 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	19,4 %	+/- 1

### Ionisation

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à ionisation.

### Déclaration de conformité concernant les OGM

Le fournisseur certifie que toutes les matières premières utilisées pour la fabrication de ses produits alimentaires:

- Proviennent d'une source non OGM;
- Respecter pleinement les réglementations européennes en la matière: EC/1829/2003 et EC/1830/2003 (applicables à partir du 19/04/2004) en ce qui concerne la commercialisation et l'étiquetage des produits OGM.

### Conditions de stockage:

Entreposer dans un local propre, sec, et sans odeur

Température de stockage: 12-20° C

Fiche Technique: Version 1.1

Date: 25/02/2021

Redigé par Carolina Oliveira Cabral

Chocolaterie BAPLU sprl

Rue du Bailli 54 • 1050 Brussels • BELGIUM

Validé par Stéphane Deconninck