



HUAYABAMBA 60%
Couverture Noire Pérou Bio 6kg

REF. CH10602



Données de base / informations générales

Désignation de l'article

Couverture Noire Pérou Bio 6kg

EAN



7611326693987

Numéro tarifaire douanier

Dénomination spécifique

Chocolat foncé de couverture

Format de l'article

Rondo

Indications concernant l'utilisation et la mise en oeuvre, description du produit, dosage

Indications concernant l'utilisation (mode d'emploi)

Mise en oeuvre

Propriétés

Certifications

Ingrédients/composition/déclaration

Pays d'origine

Déclaration

Ingrédients

Origine

Part

fèves de cacao écalées* (Pérou)	PE	45.076	%
sucres de canne* (Paraguay)	PY	39.015	%
beurre de cacao* (République Dominicaine)	DO	15.909	%

cacao: 60 % minimum

Gestion des allergènes

Déclaration des traces

Peut contenir des traces de lait (inclusif lactose), noisettes, amandes.

Valeurs nutritionnelles pour 100g (calculé)

Energie	576	kcal
	2394	kJ
Matières grasses	40.7	g
dont acides gras saturés	25.2	g
acides gras monoinsaturés	14.6	g
acides gras polyinsaturés	0.9	g
acides gras trans	0.1	g
acides gras trans naturels	0.0	g
Cholesterol	1	mg
Glucides	42.8	g
dont sucres	39.0	g
davon Saccharose	38.8	g
Glucose	0.0	g
Fructose	0.0	g
Lactose	0.0	g
autres sucres	0.0	g
dont amidon	0.0	g
autres glucides	3.8	g
Sucre ajouté	38.8	g
dont polyols	0.0	g



HUAYABAMBA 60%
Couverture Noire Pérou Bio 6kg

REF. CH10602



Fibres	7.9 g
Protéines	5.0 g
dont protéine du lait	0.0 g
Sel	0.0 g
Sels minéraux	0.7 g
dont sodium	12 mg
Calcium	153 mg
Fer	12 mg
Potassium	443 mg
Eau	0.5 g

Déclaration douanière

pâte de cacao	45.08 %
beurre de cacao	15.91 %
saccharose	38.82 %

Caractéristiques physico-chimiques

	Tol. inférieure	Valeur nominale	Tol. supérieure
Finesse	14.000	16.000	22.000 my
valeur pH	4.700		6.600 pH

Citères microbiologiques

	Tol. inférieure	Valeur nominale	Tol. supérieure
Germes aérobies mésophiles (FMAT UFC/g ISO-4833-1)			1000.000
Enterobacteriaceae UFC/g ISO-21528-2			100.000
Escherichia coli UFC/g ISO-16649-2			0.000
Levures UFC/g ISO-21527-1/2			100.000
Moisissures UFC/g ISO-21527-1/2			100.000
Staphylococcus aureus UFC/g ISO-6888-1			100.000
Salmonelles UFC/25 g ISO-6579-1			0.000

Légende microbiologique:

- UFC/g: unités formant colonie par gramme
- Germes aérobies mésophiles «0» correspond au seuil de détection 10 UFC/g
- Entérobactéries «0» correspond au seuil de détection de 1 UFC/g (0-10 UFC détectable de manière qualitative, à partir de 10 UFC détectable de manière quantitative)
- Escherichia coli 0 correspond à «non détectable» /g
- Levures et moisissures «0» correspond au seuil de détection de 20 UFC/g
- Staphylocoques à coagulase positive «0» correspond au seuil de détection de 100 UFC/g
- Salmonelles «0» correspond à « non détectable » dans 25 g
- Germes coliformes «0» avec méthode MPN correspond à «non détectable» dans 2.22g
- Levures osmotolerante seuil de détection 10 UFC/g
- Entérocoques seuil de détection 100 UFC/g
- Listeria monocytogène seuil de détection 10 UFC/g
- Flore Mésophile Aérobie Totale (FMAT) seuil de détection 10 UFC/g

Emballage

WI24V	Wickler db. 495 Rondo / ohne Druck	Emballages primaires
CA88V	Faltschachtel Logistikbraun unbedruckt	Emballages second.
EP22V	Etik. Huay.Bio 60% Choba CR37B 120x200mm	Emballages second.

Données logistiques (transport, stockage, conservation)

Unité de vente	Carton
Poids brut	6.350 kg
Poids net	6.000 kg
Volume	0.013 m ³
Unité de vente par palette	96
Durée restante garantie en nombre de jours	0
DLUO en nombre de jours	0
Conditions de stockage	

HACCP / QS



HUAYABAMBA 60%
Couverture Noire Pérou Bio 6kg

REF. CH10602



HACCP / QS

Tamisage en mm

Conformité

Exigences légales

Le produit fourni se conforme aux exigences actuelles des législations suisse et européenne au sujet des OGM.

- Règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés du 22 septembre 2003 (Version consolidée)
- Règlement (CE) n° 1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés du 22 septembre 2003 (Version consolidée)
- SR 817.02 Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs) du 16 décembre 2016
- SR817.022.51 Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées (ODAIM) du 27 mai 2020
- SR817.022.16 Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) du 16 décembre 2016

Le produit fourni se conforme aux exigences actuelles des législations suisse et européenne au sujet des pesticides et contaminants comprenant:

- SR817.021.23 Ordonnance du DFI sur les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les produits d'origine végétale ou animale (OPOVA) du 16 décembre 2016
- SR817.022.15 Ordonnance du DFI sur les teneurs maximales en contaminants (Ordonnance sur les contaminants, OCont) du 16 décembre 2016
- Règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires du 28 janvier 2002 (Version consolidée)
- Règlement (CE) no 1333/2008 sur les additifs alimentaires du 16 décembre 2008 (Version consolidée)
- Règlement (CEE) n° 315/93, portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires du 8 février 1993 (Version consolidée)
- Règlement (CE) N° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale du 23 février 2005 (Version consolidée)

Traitement par irradiation

Le produit n'a pas subi de traitement par irradiation.

Nanotechnologie

Le produit est exempt de nanotechnologie.

Conditions d'utilisation

Felchlin garantit à ses partenaires de distribution l'accès aux spécifications produits détaillées. Par exemple pour le calcul de recette. Veuillez considérer ces informations comme confidentielles et ne pas les diffuser de manière non contrôlée. Par exemple, sur les catalogues de vente ou sur votre site internet.