



PASIONA 41%
Couverture Lait Pérou Bio 6kg
REF. CH10412



Données de base / informations générales

Numéro d'article CH10412
Désignation de l'article PASIONA 41% Couverture Lait Pérou Bio 6kg
EAN 
7611326691631
Numéro tarifaire douanier 1806.2015
Dénomination spécifique Chocolat au lait 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) Pour l'enrobage de pralinés et spécialités, pour le moulage de corps creux ainsi que pour la préparation de ganaches, mousse & crèmes.

Certifications

Halal
Kosher Dairy
Ordonnance sur l'agriculture biologique (CH)
Ordonnance sur l'agriculture biologique (EU) "Agriculture non UE"

Ingrédients/composition/déclaration

Pays d'origine
Déclaration

Ingrédients	Origine	Part
sucre de canne* (Paraguay)	PY	36.799 %
beurre de cacao* (République Dominicaine)	DO	31.923 %
poudre de lait entier* (Suisse)	CH	22.079 %
fèves de cacao écalées* (Pérou)	PE	9.199 %

cacao: 41 % minimum

Gestion des allergènes

Déclaration des traces Peut contenir des traces de noisettes, amandes.

Valeurs nutritionnelles pour 100g (calculé)

Energie	603 kcal
	2506 kJ
Matières grasses	42.9 g
dont acides gras saturés	27.3 g
acides gras monoinsaturés	14.3 g
acides gras polyinsaturés	1.2 g
acides gras trans	0.5 g
acides gras trans naturels	0.4 g
Cholesterol	22 mg
Glucides	45.9 g
dont sucres	45.2 g
davon Saccharose	36.6 g
Glucose	0.0 g
Fructose	0.0 g



PASIONA 41%
Couverture Lait Pérou Bio 6kg

REF. CH10412



Lactose	8.5 g
autres sucres	0.0 g
dont amidon	0.0 g
autres glucides	0.8 g
Sucre ajouté	36.6 g
dont polyols	0.0 g
Fibres	1.6 g
Protéines	6.9 g
dont protéine du lait	5.9 g
Sel	0.0 g
Sels minéraux	1.5 g
dont sodium	15 mg
Calcium	329 mg
Fer	3 mg
Potassium	367 mg
Eau	0.7 g

Déclaration douanière

pâte de cacao	9.20 %
beurre de cacao	31.92 %
saccharose	36.62 %
protéine de lait	5.92 %
Matière grasse laitière	5.90 %
lactose	8.52 %

Description sensorielle du produit

Odeur typique de chocolat au lait de couverture
Goût typique chocolat au lait aux notes caramel
Couleur brun

Caractéristiques physico-chimiques

	Tol. inférieure	Valeur nominale	Tol. supérieure	
Viscosité (40°C) - IOCCC	1.100		1.350	Pa.s
Finesse	12.000	16.000	18.000	my
Cadmium chocolat au lait-couverture ≥ 30% de matière sèche totale de cacao			0.300	mg/kg

Citères microbiologiques

	Tol. inférieure	Valeur nominale	Tol. supérieure
Germes aérobies mésophiles (FMAT UFC/g ISO-4833-1)			5000.000
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



PASIONA 41%
Couverture Lait Pérou Bio 6kg

REF. CH10412



Emballage

W124V Wickler db. 495 Rondo / ohne Druck
CA88V Faltschachtel Logistikbraun unbedruckt

Emballages primaires
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	360
DLUO en nombre de jours	540
Conditions de stockage	Au frais et au sec 8 - 18°C

HACCP / QS

Tamissage en mm	0.3 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 (ODAIGM) 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.



PASIONA 41%
Couverture Lait Pérou Bio 6kg

REF. CH10412



Déclaration des valeurs	100 g
Énergie	2506 kJ / 603 kcal
Matières grasses	42.9 g
dont acides gras saturés	27.3 g
Glucides	45.9 g
dont sucres	45.2 g
Fibres	1.6 g
Protéines	6.9 g
Sel	0.0 g