

Spécification produit

Copeaux noir 3kg

Imprimé: 10-10-17, 13:39:34

Smet Chocolaterie

Onderzeel 1
2920 KALMTHOUT
Belgique
N° Tél. +32(0)3 311.70.00
N° Fax +32(0)3 311.79.46
E-mail info@smet.be
Website www.smet.be



Information générale

N° d'article	E0423
EAN Code	3584730023043
Désignation	Copeaux noir 3kg
Description Légale	Chocolat fondant
Type	
Nomenclature produits	18069039
EAN CU	3584730023043



BRC Global Standard, Grade AA.

Cette spécification vous sera envoyée par e-mail ou par la poste en deux exemplaires.

En cas des remarques, celles-ci doivent nous parvenir dans 1 mois après la date d'expédition de la spécification;

Sans réaction de votre part après cette période d'un mois, la spécification sera considérée comme approuvée.

Déclaration ingrédient (%)

Sucre		49.50
Pâte de cacao		43.00
Beurre de cacao		7.00
Emulsifiant		
	Lécithine de tournesol (E322_Z)	< 1.00
Arôme naturel de vanille		< 1.00

Caractéristiques organoleptiques

Couleur	brun foncé
Goût	typique
Odeur	typique
Texture	homogène

Données Allergènes

- + = Le produit contient la substance mentionnée
- = Le produit ne contient pas la substance mentionnée
- ? = Le produit contient possiblement des traces de la substance

01 Gluten - 08.8 Noix de Macadamia -

Spécification produit

Imprimé: 10-10-17, 13:39:34

Copeaux noir 3kg

01.1	Blé	-	09.0	Céleri	-
01.3	Orge	-	1	Protéine	-
01.4	Avoine	-	10.0	Moutarde	-
01.5	Epeautre	-	11.0	Sésame	-
01.6	Kamut	-	12.0	Anhydride sulfureux et sulfites	-
02.0	Crustacé	-	13.0	Lupine	-
04.0	Poisson	-	14.0	Mollusque	-
05.0	Arachides	-	2	Lactose	?
06.0	Soja	?	21.0	Cacao	+
07.0	Lait de vache	?	22.0	Glutamate	-
08	Noix	-	23.0	Poule	-
08.1	Amandes	-	24.0	Coriandre	-
08.2	Noisettes	-	25.0	Maïs	-
08.3	Noix	-	26.0	Légumineuses	-
08.4	Noix de cajou	-	27.0	Boeuf	-
08.5	Noix de pécan	-	28.0	Porc	-
08.6	Noix du Brésil	-	29.0	Wortel	-
08.7	Noix de pistache	-	30.0	Vanilline	?

Données allergènes LEDA

M = Recette avec

Z = Recette sans

O = Inconnu

K = peut contenir des traces

01	AW	Gluten	Z	08.8	SM	Noix de Macadamia	Z
01.1	UW	Blé	Z	09.0	BC	Céleri	Z
01.3	GB	Orge	Z	1	AE	Protéine	Z
01.4	GO	Avoine	Z	10.0	BM	Moutarde	Z
01.5	GS	Epeautre	Z	11.0	AS	Sésame	Z
01.6	GK	Kamut	Z	12.0	AU	Anhydride sulfureux et sulfites	Z
02.0	AC	Crustacé	Z	13.0	NL	Lupine	Z
04.0	AF	Poisson	Z	14.0	UM	Mollusque	Z
05.0	AP	Arachides	Z	2	ML	Lactose	O
06.0	AY	Soja	O	21.0	NC	Cacao	M
07.0	AM	Lait de vache	O	22.0	MG	Glutamate	Z
08	AN	Noix	Z	23.0	MK	Poule	Z
08.1	SA	Amandes	Z	24.0	NK	Coriandre	Z
08.2	SH	Noisettes	Z	25.0	NM	Maïs	Z
08.3	SW	Noix	Z	26.0	NP	Légumineuses	Z
08.4	SC	Noix de cajou	Z	27.0	MC	Boeuf	Z
08.5	SP	Noix de pécan	Z	28.0	MP	Porc	Z
08.6	SR	Noix du Brésil	Z	29.0		Wortel	Z
08.7	ST	Noix de pistache	Z	30.0	VA	Vanilline	K

Valeurs nutritives (g / 100 g ... moins que mentionné autrement)

Source d'information Nutrition

Sur base des calculations

Energie (kJ)	2.160	Dont saturées	18
Energie (kcal)	518	Dont mono-insaturées	9,7
Protides	5,6	Dont poly-insaturées	1,3
Glucides	54,3	Dont acides gras trans	0,5

Spécification produit

Imprimé: 10-10-17, 13:39:34

Copeaux noir 3kg

Dont sucres	48,6	Fibres	7,3
Cholesterol	0	Sel	0
Lipides	29,3	Eau	1

Vitamines et minéraux (mg/100g)

A (Rétinol)	0	B1 (Thiamine)	0,1
C (Acide ascorbique)	0	D (Calciférols) en mcg	1,4
E (D- a- tocophérol)	2,4	Sodium	4,4
Magnésium	102,1	Phosphore	161,8
Chlorure	8,6	Potassium	474,1
Calcium	28,4	Chrome	0,1
Manganèse	0	Fer	12,6
Cuivre	3,3	Zinc	1,4
Selenium,	0	Molybdène	0,1
Iode	0		

Normes	Min. %	Max. %	Unité	Tolérance	Méthode
Microbiologique					
Germes totaux		5000	CFU/G		AFNOR 3M01/1-09/89
Moisissure		50	CFU/G		3M-NORDVAL n°16
Levures		50	CFU/G		3M-NORDVAL n°16
Enterobacteriaceae		10	CFU/G		AFNOR 3M 01/6-09/97
Coliformes		10	CFU/G		AFNOR 3M 01/2-09/89 C
E. Coli		0	CFU/G		AFNOR BRD 07/01-07/93
Salmonelle		0	CFU/25G		ISO6579

Déclaration OGM

Les matières premières sont issues d'une source non OGM. Ce produit ne nécessite pas une étiquette spécifique indiquant la présence

Information Diététique

Végétariens	Oui	Halale	Oui
Végétaliens	Oui	Kascher	Oui

Emballage

Spec Emballage	Prod Spec Type	Type d'emballage	Sous-type d'emballage	Hauteur (mm)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Poids (g)
		Boîte		164	365	365	368
		Sac		400	420	100	12
		Étiquette		0	260	116	0
		Palette		15	1200	800	11000
		Vel		0	1600	1400	0
		Tape		0	0	0	0
		Folie		0	0	0	0

Les conditions d'entreposage et de transport

Température: 12-20°C

Humidité relative: < 70%

Spécification produit

Imprimé: 10-10-17, 13:39:34

Copeaux noir 3kg

Garder à l'abri de l'air, de la lumière et des odeurs

Traçabilité

Calcul péremption 24 mois fin du mois

Logistiques

Poids brut 3.59 Kg Qté unité expédition par support logistique 54

Poids net 3 Kg Qté par support logistique 54

Qté par unité d'expédition 1 Qté unité expédition par couche 6

Étalons chimiques

	Min %	Max %
--	-------	-------

Matière sèche de cacao	48.5	50.5
------------------------	------	------

Matière sèche cacao dégraissé	19	21
-------------------------------	----	----

Autorisation

Numéro d'édition 4

Date d'édition 01/01/2018

Approuvé par Nathalie Ampe

Position Quality Assurance