

# Spécification produit

## Copeaux noir 2kg

Imprimé: 10-01-23, 8:56:17

### 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

No. Article	E0408
Désignation	Copeaux noir 2kg
Description Légale	Chocolat fondant
Type	
Nomenclature produit	18062030
EAN Code	5410668004985



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	=	44.00	
Beurre de cacao	=	6.00	
émulsifiant	<	1.00	
lécithin de tournesol			100.00
Arôme naturel de vanille	<	1.00	

### Étalons chimiques

	Min %
Matière sèche de cacao	49.6
Matière sèche cacao dégraissé	20.1

### Valeurs nutritives (g / 100 g )

Source d'information Nutrition      Sur base des calculations

Energie (kJ)	2.169	Dont saturées	18
Energie (kcal)	518	Dont mono-insaturées	10,5
Protides	5,6	Dont poly-insaturées	1,3
Glucides	54,3	Dont acides gras trans	0,3

# Spécification produit

Imprimé: 10-01-23, 8:56:17

## Copeaux noir 2kg

<b>Dont sucres</b>	49,7	<b>Fibres</b>	7,4
<b>Toegevoegde suikers</b>	49,5	<b>Sodium (mg)</b>	2,2
<b>Cholesterol</b>	0	<b>Sel</b>	0,01
<b>Lipides</b>	30	<b>Eau</b>	1

### Vitamines et minéraux (mg/100g)

<b>A (Rétinol)</b>	0	<b>B1 (Thiamine)</b>	0,2
<b>B2 (Riboflavine)</b>	0,1	<b>B3 (Acide nicotinique)</b>	2,4
<b>C (Acide ascorbique)</b>	0	<b>D (Calciférols) en mcg</b>	0
<b>E (D- a- tocophérol)</b>	1,7	<b>Magnésium</b>	132,7
<b>Phosphore</b>	171,6	<b>Potassium</b>	459,3
<b>Calcium</b>	39,6	<b>Fer</b>	9
<b>Zinc</b>	2		

<b>Normes</b>	<b>Max. %</b>	<b>Unité</b>	<b>Méthode</b>
<b>Microbiologique</b>			
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
Salmonella	0	CFU/250 G	ISO6579

### Information Diététique

<b>Végétariens</b>	Oui	<b>Halale</b>	Oui
<b>Végétaliens</b>	Non	<b>Kascher</b>	Oui

### 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

01.0	AW	Gluten	-	08.2	Noisettes	-
01.1	UW	Blé	-	08.3	Noix	-
01.2	NR	Rogge	-	08.4	Noix de cajou	-
01.3	GB	Orge	-	08.5	Noix de pécan	-
01.4	GO	Avoine	-	08.6	Noix du Brésil	-
01.5	GS	Epeautre	-	08.7	Noix de pistache	-
01.6	GK	Kamut	-	08.8	Noix de Macadamia	-
02.0	AC	Crustacé	-	09.0	Céleri	-
03.0	AE	Oeufs	-	10.0	Moutarde	-
04.0	AF	Poisson	-	11.0	Sésame	-
05.0	AP	Arachides	-	12.0	Anhydride sulfureux et sulfites	-
06.0	AY	Soja	-	13.0	Lupine	-
07.0	AM	Lait de vache	?	14.0	Mollusque	-
07.01	ML	Lactose	?	15.0	Vanilline	+
08.0	AN	Noix	-	16.0	Cacao	+
08.1	SA	Amandes	-	17.0	Colorants azoïques	-

### Caractéristiques organoleptiques

**Couleur** brun foncé

# Spécification produit

Imprimé: 10-01-23, 8:56:17

## Copeaux noir 2kg

Goût	typique chocolat
Odeur	typique chocolat
Texture	homogène

### Emballage

Déscription	Poids (g)	Hauteur (mm)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Utilisé comme
Boîte	184	160	384	198	Secondaire
Sac	12	400	420	100	Primaire
	0	0	0	0	
Palette	26800	150	1200	800	Tertiaire
Feuille transparent	0	0	1600	1400	Tertiaire
Bande	0	0	0	0	Tertiaire
Film	0	0	0	0	Tertiaire

### Logistiques

Poids brut	2.35 Kg	Qté unité expédition par support logistique	144
Poids net	2 Kg	Qté par support logistique	144
Qté par unité d'expédition	1	Qté unité expédition par couche	12
		Nombre de couches	12

### Traçabilité

Calcul péremption	24 mois
-------------------	---------

### Les conditions d'entreposage et de transport

Température: 12-20°C

Humidité relative: < 70%

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

Température de transport: 2 à 20°C sans fluctuations de température

### Autorisation

Numéro d'édition	6
Date d'édition	15/08/2012
Approuvé par	Yves Smet
Position	Quality Manager