

Spécification produit

Copeaux lait 2kg

Imprimé: 08-01-24, 10:03:38

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	E0433
Désignation	Copeaux lait 2kg
Description Légale	Chocolat au lait
Type	
Nomenclature produit	18062030
EAN Code	5410668004992



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	=	52.50	
Pâte de cacao	=	15.00	
Beurre de cacao	=	14.90	
Poudre de LAIT maigre	=	10.80	
Poudre de LAIT entier	=	3.50	
Matière grasse laitière anhydre	=	2.70	
émulsifiant	<	1.00	
lécithin de tournesol			100.00
Arôme naturel de vanille	<	1.00	

Étalons chimiques

	Min %
Grasse de lait	3.7
Matière sèche de cacao	29.9
Matière sèche de lait	16.6
Matière sèche cacao dégraissé	6.9

Spécification produit

Imprimé: 08-01-24, 10:03:38

Copeaux lait 2kg

Valeurs nutritives (g / 100 g)

Source d'information Nutrition	Sur base des calculations		
Energie (kJ)	2.182	Dont saturées	16,5
Energie (kcal)	521	Dont mono-insaturées	9,2
Protides	6,6	Dont poly-insaturées	1,2
Glucides	61,1	Dont acides gras trans	0,3
Dont sucres	59,2	Fibres	2,5
Cholesterol	0,009	Sel	0,19
Lipides	27,2	Eau	1

Normes

	Max. %	Unité	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
Salmonella	0	CFU/250 G	ISO6579

Information Diététique

Végétariens	Oui	Halale	Oui
Végétaliens	Non	Kascher	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
Goût	typique chocolat
Odeur	typique chocolat

Spécification produit

Copeaux lait 2kg

Imprimé: 08-01-24, 10:03:38

Texture homogène

Emballage						
Description	Poids (g)	Hauteur (mm)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Utilisé comme	
Sac	12	400	420	100	Primaire	
Boîte	184	160	384	198	Secondaire	
Étiquette	0	0	0	0		
Feuille transparent	0	0	1600	1400	Tertiaire	
Palette	26800	150	1200	800	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	18 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	4
Date d'édition	15/08/2019
Approuvé par	Yves Smet
Position	Quality Manager