

Technical data sheets of / Fiche technique de	CHL3216	Sale code / Code vente	060001
--	----------------	-----------------------------------	---------------

Legal name / Appellation légale	Couverture milk chocolate Chocolat au lait de couverture	without extra veg fat sans graisse végétale
--	---	--

Legal name is subjected to several minima contents, calculated after deduction of allowed ingredients, according to the current EEC regulation 2000/CE/36 / L'appellation légale est fonction de plusieurs teneurs minima, calculées après déduction des ingrédients facultatifs conformément à la législation européenne en vigueur 2000/CE/36.

Custom code / Code douanier 1806.20.30 **Validity / Validité** 1 year after document issuing / 1 an après émission du document

Ingredients (decreasing order / rang)

Sugars / Sucres	1	Emulsifier / Emulsifiant	7	E 322
Cocoa liquor / Masse de cacao	4	Flavour(s) / Arôme(s)		
Cocoa butter / Beurre de cacao	2	Other / Autres :		
Cocoa powder / Poudre de cacao		vegetable fats / graisses végétales		
Whole milk powder / Poudre de lait entier	3	dairy mixes / préparations laitières		
Skimmed milk powder / Poudre de lait écrémé		coloring / colorant		
Whey powder / Poudre de lactosérum	6			
Cream powder / Poudre de crème				
Milk fat / Matière grasse lactique				
Lactose / Lactose	5			

Presence of lactose included as ingredient or part of dairy ingredient / Présence de lactose comme ingrédient ou présent dans un ingrédient laitier.

Analytical properties / Caractéristiques analytiques

* Dry cocoa solids / Matière sèche de cacao	33	% min ¹	
* Total fat / Matière grasse totale	31	% min	Refractometer / Réfractomètre
* Moisture / Humidité	1	% max	IOCCC n°3-1952
* Fineness / Finesse	22+/-2	microns	Micrometer / Micromètre
* Rheology / Rhéologie			
Viscosity / Viscosité	1,55+/-0,30	Pa.s	IOCCC n°10-1973 - Rheomat 180 / 40°C
Yield value / Limite d'écoulement	6,5+/-1,5	Pa	

¹ Calculated after deduction of allowed ingredients, according the current EEC regulation 2000/CE/36 / Calculée après déduction des ingrédients facultatifs, conformément à la législation européenne en vigueur 2000/CE/36.

Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

	Standard	Maximum	
Total plate count / Flore totale aérobie mésophile	< 1000 / g	< 5000 / g	ISO4833-1991-PCA 48h / 37°C
Yeasts / Levures	< 10 / g	< 50 / g	ISO7954-1988-YCG 72h / 30°C
Moulds / Moisissures	< 10 / g	< 50 / g	ISO7954-1988-YCG 72h / 30°C
Enterobacteriaceae / Entérobactéries	< 10 / g	< 10 / g	ISO7402-1993-VRBG 24h / 37°C
E. coli	Neg / g	Neg / g	Rapid E.coli alternative to ISO16649-2-2001
Staphylococcus coagulase +	< 1 / 0,01g	< 1 / 0,01g	ISO6888-1984-Chapman-BP 48h / 37°C
Salmonella	Neg / 750g	Neg / 750g	ISO6579-1993 modified / modifiée
Listeria monocytogenes	Neg / 25 g	Neg / 25 g	ISO11290-1:1996

Shelf life / Date Limite d'Utilisation Optimale

Liquid form / Sous forme liquide :

3-4 weeks under intermittent stirring system and temperature control (45 - 60°C, except for white chocolates : 40-45°C) /
3-4 semaines sous agitation et température contrôlées (45 - 60°C, excepté pour les chocolats blancs à 40-45°C)

Solid form / Sous forme solide :

18 months in a cool (10-20°C) and dry (air moisture < 50%) place, away from foreign odours and out of direct sunlight /
18 mois dans un local à 10-20°C et avec une humidité de l'air < 50%, à l'abri des odeurs et du soleil

Technical data sheets of / Fiche technique de	CHL3216	Sale code / Code vente	060001
--	----------------	-----------------------------------	---------------

Nutritional values / Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Indicative value / Valeurs indicatives.

Energy / Valeurs énergétiques	kcal	528	or/ou	kJoules	2209
* Fat / Matière grasse	(g)	31,02	* Carbohydrates / Hydrates de carbone	(g)	60,91
whose saturates/dont graisses saturées	(g)	18,65	whose starch/dont amidon	(g)	0,78
whose monounsaturates/dont graisses monoinsaturées	(g)	10,64	whose sugars/dont sucres	(g)	57,73
whose polyunsaturates/dont graisses polyinsaturées	(g)	1,28	whose dietary fiber/dont fibres	(g)	1,64
whose cholesterol/dont cholestérol	(g)	0,01	Theobromine/Théobromine	(g)	0,14
Proteins / Protéines	(g)	5,26	Sodium	(mg)	60
Moisture / Humidité	(g)	0,80			
Ashes / Cendres	(g)	1,14			

Additional analytical data / Données analytiques complémentaires

Estimated values according theoretical recipe and current EEC regulation / Valeurs estimées selon la recette théorique et les recommandations de la réglementation européenne en vigueur.

*** Cocoa / Cacao**

Dry solids matter / Matière sèche (MS)	%	33,36
Dry defatted solid matter / MS dégraissée	%	4,96
Cocoa butter / Beurre de cacao	%	28,40

*** Dairy origin / Lait et dérivés**

Milk fat / Matière grasse lactique	%	4,04
Dry solids matter / Matière sèche (MS)	%	14,79
Defatted solids matter / MS dégraissée	%	10,98
Lactose / Lactose	%	13,81

Major sources of allergen and derivatives / Sources d'allergènes majeurs et dérivés

According to the current EEC regulation 2003/89/CE amending directive 2000/13/CE. / Conformément à la législation européenne en vigueur 2003/89/CE modifiant la directive 2000/13/CE.

- 0 Absence & no risk of cross-contamination / Absence & aucun risque de contamination croisée
- 1 Presence in this recipe / Présence dans cette recette
- 2 Use on production line / Utilisation sur la ligne de production
- 3 Risk of cross-contamination on cocoa harvest places / Risque de contamination croisée sur les lieux de récolte du cacao

Shellfishes / Crustacés	0	Celery / Céleri	0
Eggs / Œufs	0	Mustard / Moutarde	0
Fishes / Poissons	0	Peanuts / Arachides	3
Milk / Lait	1/2	Nuts / Noix*	3
Soya / Soja	1/2	* : Walnut, pistachio, pine, cashew, pecan, Brazil, macadamia, Queensland nuts / Noix, pistaches, pignons de pin, noix de cajou, de pécan, du Brésil, de macadamia, du Queensland.	
Sesame / Graines de sésame	0		

Cereals containing gluten (*wheat, rye, baley, oats, spelt & kamut*) / Céréales contenant du gluten (*blé, seigle, orge, avoine, épeautre & kamut*) : 0
 No sulfurous anhydrid & sulfites for concentrations higher than 10 mg/L (in SO₂) / Pas d'anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/L, exprimées en SO₂.

Other items / Autres remarques

- No ionisation treatment / Pas de traitement ionisant
- No ingredient from genetically modified organism(s) / Aucun ingrédient issu d'organisme(s) génétiquement modifié(s)

- Suitable for / Convient à un régime :

Vegetarians / Végétarien	yes	Vegans / Végétalien	no
--------------------------	-----	---------------------	----

- Heavy metals / Métaux lourds

Arsenic	< 0,5 mg / kg	Lead / Plomb	< 1 mg / kg
Copper / Cuivre	< 15 mg / kg		

- No norm for pesticide residues or toxins concerning cocoa products / Aucune norme de résidu de pesticides ou toxines pour les produits du cacao
- All specifications guaranteed at time of loading / Spécifications garanties au moment du chargement