

 	FT 3100	V04	Date de création : 06/03/2019
			Date de modification : 18/03/2024
FICHE PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION : TRUFFE FANTASIE NATURE COCOA DUSTED CLASSIC TRUFFLE			
Motif de révision : Suppression de l'allergène noix de coco présent dans le produit pour les allergènes internationaux , et ajout de celui-ci dans les fortuits car utilisation du râpé coco dans l'usine.			p 1/3

ARTICLE CONCERNE/ ITEM CONCERNED :

I. DENOMINATION/ DENOMINATION

FR – Truffe fantaisie EN – Cocoa dusted (1%) truffle

II. INGREDIENTS/ INGREDIENTS

1. INGREDIENTS ET ALLERGENES/ INGREDIENTS AND ALLERGENS Selon le règlement UE n° 1169/2011 / According to the EU regulation n° 1169/2011

Graisse végétale (noix de coco) – sucre – cacao maigre en poudre – lactosérum en poudre (lait) – cacao en poudre – émulsifiant : lécithines (soja)– arôme naturel de vanille.	Vegetable fat (coconut) – sugar – low fat cocoa powder – whey powder (milk) – cocoa powder – émulsifiant: lecithins (soya) – natural vanilla flavor.
---	--

	UE/EU	Allergènes supplémentaires hors UE ou allergènes émergents / additional allergens outside EU or emerging allergens
Allergènes présents dans le produit/ Allergens present in the product (Contains)	Lait, soja, / Milk, soya	
Allergènes fortuits/ Cross-contamination (May contain)	Céréales contenant du gluten, fruits à coque / Cereals containing gluten, nuts.	Orange, porc, gélatine, blé, noix de coco/ Orange, pork, gelatine, wheat, coconut
Allergènes présents dans l'usine sans risque de contamination croisée/ Allergens present in the factory without risk of cross-contamination	Poisson / Fish	

2. INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES/ ADDITIONNAL INFORMATIONS
--

Teneurs dans le produit / Product contents :	
Matière de cacao / Cocoa solids	min 13 %
Matière de cacao dégraissée / Non fat cocoa solids	min 12 %
Matière grasse de cacao / Cocoa fat	1.5 %
Matière sèche de lait / Dry milk solids	min 10 %
Matière grasse de lait / Fat milk solids	< 1 %
Protéines de lait / Milk proteins	1.2 %

**FICHE PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION :
TRUFFE FANTASIE NATURE
COCO DUSTED CLASSIC TRUFFLE**

Motif de révision : Suppression de l'allergène noix de coco présent dans le produit pour les allergènes internationaux , et ajout de celui-ci dans les fortuits car utilisation du râpé coco dans l'usine.

p 2/3

III. VALEURS NUTRITIONNELLES/ NUTRITIONAL VALUES

**Etiquetage nutritionnel selon le règlement UE n°1169/2011
Nutritional labelling according to the EU regulation n° 1169/2011**


		Pour 100g
Energie / Energy	kJ	2490
	kcal	600
Matières Grasses Total fat	g	45
dont acides gras saturés / Of which saturates	g	40
Glucides / Carbohydrate	g	42
dont sucres / Of which sugars	g	40
Protéines / Protein	g	4.3
Fibres alimentaires / Dietary fiber	g	4.7
Sel /Salt	g	0,19

**Etiquetage nutritionnel selon la réglementation US/ FDA
Nutrition facts according to US / FDA Regulation)**



		Per 100g
Calories	kcal	600
Total fat	g	45
- Saturated fat	g	40
Trans fat	g	0
Cholesterol	mg	0.4
Sodium	mg	75
Total Carbohydrate	g	46
Dietary fiber	g	4.7
Total sugars	g	40
Added sugars	g	32
Protein	g	4.3
Calcium	mg	64
Iron	mg	5.4
Potassium	mg	447
Vitamins D	µg	0.1

* Ces valeurs sont indicatives. Elles sont obtenues par calcul et sont basées sur la contribution de chaque ingrédient dans le produit fini.
* These values are an indication. They are obtained by calculation and based on the contribution of each ingredient in the final product.

IV. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES/ TECHNICAL DATA

 	FT 3100	V04	Date de création : 06/03/2019
			Date de modification : 18/03/2024
FICHE PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION : TRUFFE FANTASIE NATURE COCOA DUSTED CLASSIC TRUFFLE			
Motif de révision : Suppression de l'allergène noix de coco présent dans le produit pour les allergènes internationaux , et ajout de celui-ci dans les fortuits car utilisation du râpé coco dans l'usine.			p 3/3

DDM : Date de Durabilité Minimale BBE: Best Before <u>21 Mois / 21 Months</u>	NB : La date de durabilité minimale à réception de la commande pourra varier en fonction de la date de production, de la durée de stockage du produit dans nos entrepôts et de la durée de transport. De plus, la DDM résiduelle à l'enlèvement chez CHOCMOD est garantie à 2/3 de la DDM totale. NB: Expiry date at receipt of your order depends on production date, time spent by the product in our warehouses and transportation duration. Furthermore, at loading date, we guarantee 2/3 of the full expiry date.
CRITERES MICROBIOLOGIQUES (UFC PAR G) / HYGIENE MEASURES (CFU PER G)	
Germes totaux / Total Plate count :	≤ 10 000
Entérobactéries/ Enterobacterias:	<100
Levures/Yeasts :	<100
Moisissures/Molds :	<100
Escherichia coli	<10
Salmonella:	Abs/25g
CRITERES PHYSICO CHIMIQUES / PHYSICAL AND CHEMICAL MEASURES	
Humidité / Moisture :	<2 %
Poids unitaire moyen / average unit weight	5g +/- 0.5g Ou/or 8g +/- 0.5g
CRITERES ORGANOLEPTIQUES / SENSORY MESURES	
Odeur / Smell	Caractéristique du cacao / Cocoa characteristics
Aspect / Appearance	Bonne tenue, pyramidale / Good posture, pyramidal
Texture / Texture	Fondant / Meltingly soft
Goût / Taste	Sucré, goût de chocolat, légèrement amer / Sweet, chocolate flavored, light bitterness
Couleur / Color	Marron / brown
<ul style="list-style-type: none"> • OGM : Aucun ingrédient ou additif soumis au règlement CE N°1829/2003 et N° 1830/2003 du 18/10/2003 relatif à l'étiquetage et la traçabilité OGM. (No ingredient or additive subject to Regulation EC No. 1829/2003 and No. 1830/2003 of 18/10/2003 on the GMO labeling and traceability.) • IONISATION : Ces produits ne contiennent pas de matières premières ionisées (these products do not contain ionized raw materials) 	
V. MODE D'UTILISATION / INFORMATIONS	
COMMENT? / HOW?	Se consomme dans l'état, éventuellement placer le produit à température ambiante une heure avant dégustation Can be consumed as is, possibly place the product at room temperature one hour before tasting
CONTRE-INDICATION?	Toute personne allergique aux allergènes présents / pouvant être présent dans le produit (voir II) Any person allergic to allergens present / may present in the product (see II)
CONDITIONS DE TRANSPORT ET DE STOCKAGE / TRANSPORT AND STORAGE CONDITIONS	Dans l'emballage d'origine, fermé, dans un endroit sec, aéré, et frais (14-18°C). Store in the original and closed packaging, in a dry, ventilated and cool (14-18°C) place.

 	FT 3100	V04	Date de création : 06/03/2019
			Date de modification : 18/03/2024
FICHE PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION : TRUFFE FANTASIE NATURE COCOA DUSTED CLASSIC TRUFFLE			
<u>Motif de révision</u> : Suppression de l'allergène noix de coco présent dans le produit pour les allergènes internationaux , et ajout de celui-ci dans les fortuits car utilisation du râpé coco dans l'usine.			p 4/3

CONDITIONS DE CONSERVATION CHEZ LE CONSOMMATEUR / CONSUMER STORAGE CONDITIONS	A conserver dans un endroit frais et sec. Store in a cool, dry place.
UTILISATION DEFAVORABLE / ADVERSE USE	Si non respect de la température de conservation : risque de fonte ou de blanchiment des produits. If non-compliance with the storage temperature: risk of melting or whitening products