

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

Raison de la modification : Mise à jour de la disposition de la fiche technique

p 1/3

ARTICLE CONCERNE/ ITEM CONCERNED :

I. DENOMINATION/ DENOMINATION

FR – Truffe fantaisie
EN – Cocoa dusted truffle

II. INGREDIENTS/ INGREDIENTS

1. INGREDIENTS ET ALLERGENES/ INGREDIENTS AND ALLERGENS

Graisse végétale (noix de coco) – sucre – cacao maigre en poudre – lactosérum en poudre (**lait**) – cacao en poudre 1% – émulsifiant : lécithine de **soja** – arôme naturel de vanille.

Vegetable fat (coconut) – sugar – low fat cocoa powder – whey powder (**milk**) – cocoa powder 1% – emulsifier: **soya** lecithin – natural vanilla flavor.

Peut contenir des traces de gluten (dont blé), d'arachides, de fruits à coque et d'œufs.

May contain traces of gluten (incl. wheat), peanuts, nuts and eggs.

NB : Les allergènes (selon la liste du règlement UE n° 1169/2011) mis en œuvre dans la recette sont indiqués en caractères gras et italiques.

NB : Allergens (according to the EU regulation n° 1169/2011) incorporated into the recipe are indicated in bold and italics.

2. INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES/ ADDITIONAL INFORMATION

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 %

III. VALEURS NUTRITIONNELLES/ NUTRITIONAL VALUES

Valeur énergétique / Energy	kcal/100g	600
Valeur obtenue en prenant en compte 2kcal par gramme de fibres / Value obtained by taking into account 2kcal by grams of fiber		
Valeur énergétique / Energy	kJ/100g	2490
Valeur obtenue en prenant en compte 8kJ par grammes de fibres / Value obtained by taking into account 8kJ by grams of fiber		
Matières grasses / Total Fat	g/100g	45
dont acides gras saturés / of which saturates	g/100g	40
dont acides gras trans / of which trans fat	g/100g	0
Cholestérol / Cholesterol	mg/100g	0.4
Glucides (dont fibres) / Carbohydrate (including fiber)	g/100g	46
Glucides (hors fibres alimentaires) / Carbohydrate (except fiber)	g/100g	42
dont sucres / of which sugars	g/100g	40
Sucres ajoutés / Added sugars	g/100g	32
Fibres alimentaires / Dietary fiber	g/100g	4.7
Protéines / Protein	g/100g	4.3

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

Raison de la modification : Mise à jour de la disposition de la fiche technique

p 2/3

Sodium / Sodium	mg/100g	14
Potassium/Potassium	mg/100g	447
Sel / Salt	g/100g	0.04
Vitamines D / Vitamins D	µg/100g	0.1
Vitamine A / Vitamin A	µg/100g	2.2
Vitamine C / Vitamin C	mg/100g	0.2
Calcium / Calcium	mg/100g	64
Fer / Iron	mg/100g	5.4

* 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

DLUO : Date limite d'utilisation optimale BBE : Best Before	21 Mois / 21 Months	NB : La date limite d'utilisation optimale 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 DLUO résiduelle à l'enlèvement chez CHOCMOD est garantie à 2/3 de la DLUO 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 / Dark brown, chocolate

- **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)

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

Raison de la modification : Mise à jour de la disposition de la fiche technique

p 3/3

V. MODE D'UTILISATION / INFORMATIONS

QUI? / WHO?	Adultes, enfants, et personnes âgées / Adults, children and elderly
QUAND? / WHEN?	Tout moment de l'année / All the year round
OU ? / WHERE?	Marché national et international, Ventes en hypermarchés, hard discounts National and international market, sale in supermarkets and hard discounts
COMMENT? / HOW?	Se consomme dans l'état, éventuellement placer le produit à température ambiante une heure avant dégustation Can be consumed as it, possibly place the product at room temperature one hour before tasting
CONTRE-INDICATION?	Toute personne allergique au soja, au gluten (dont blé), aux arachides, aux fruits à coque, au lait et aux œufs Any person allergic to soy, gluten (incl. wheat), peanuts, nuts, milk and eggs
CONDITION DE TRANSPORT ET CONSERVATION / TRANSPORT AND STORAGE	A conserver dans l'emballage d'origine, fermé, à l'abri de la chaleur et de l'humidité, dans un endroit frais (de 14 à 18°C), sec et aéré. Store in the original packaging, closed away from heat and moisture in a cool (14–18 ° C), dry and ventilated 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

VI. EMBALLAGE/ PACKAGING

PRIMAIRES / PRIMAIRES	Sachet thermosoudé de différentes tailles (1 pièce, 80g, 150g, 200g, 250g, 500g...) / Heat-sealed bag of different sizes (1 piece, 80g, 150g, 200g, 250g, 500g ...)
	Boîte plastique en polypropylène plus couvercle et rondelle en papier imprimé ou couvercle imprimé / Plastic box plus polypropylene cover and disc printed paper or printed cover
SECONDAIRES / SECONDARY	Ballotins ou étui en carton imprimé ou boîte fer, bi pack / Ballotins case or printed cardboard box or iron twin pack
	Boîte en carton compacte avec alvéoles et coussinets / Compact cardboard box with compartments and pads
	Boîte en plastique / Plastic box
	Cartons de regroupement / Cardboards