

Spécification du produit

Client

1. ère désignation / origine

| | |
|--|---|
| Désignation de l'article : | HELLMA Schoko-Täf. 10x130x4,5g |
| Numéro d'article : | 60125528 |
| Dénomination de vente: | Assortiment de chocolats blancs, au lait et noirs |
| Numéro de produit statistique/ numéro de tarif douanier: | 18069039 |
| Pays d'origine: | Pays-Bas |
| Code d'organisme de contrôle UE / Eco / Marque d'identité : | - |

2. conditions de stockage / durée de conservation

| | |
|--|-----------|
| Indications particulières pour le transport: | |
| Indications pour le stockage: | 7 - 22 °C |
| Stockage à: | 7 - 22 °C |
| Durée de conservation restante à la réception: | 7 mois |

3. étiquetage / traçabilité

Chaque article est étiqueté de manière à garantir la traçabilité conformément au règlement (UE) 178/2002

| Paramètres | Indication | Explication de la structure et indication de la position |
|-----------------------------------|--|--|
| Date limite de consommation (DLC) | <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non | MM/AAAA |
| Identification du lot (LOT) | <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non | LXXXXXX |

4. emballage

Indications de poids en grammes et dimensions en millimètres ; sous-emballage uniquement s'il existe par exemple sous forme de barquette

Indications selon les règles de dimensionnement du GDSN pour les emballages (Release 2.5.3, ratifiée, janv. 2018).

| | | | |
|---|-------------|--|------------|
| Type d'emballage individuel: | Manteau | Poids (brut) | 5,00 |
| Dimensions de l'emballage individuel (LxPxH): | 35x35x3,6mm | Poids (net) | 4,50 |
| Contenu du sous-emballage (nombre de pièces): | 130 | Poids (brut) | 693,00 |
| Nombre de sous-emballage: | 130 | Poids (net) | 585,00 |
| Dimensions de sous-emballage (LxPxH): | 100x119x250 | Type de sous-emballage | carton |
| Contenu de la boîte (nombre de pièces): | 10 | Poids (brut) | 7.106,00 |
| Dimensions du carton (LxPxH): | 310x230x250 | Poids (net) | 5.850,00 |
| cartons par couche (TI): | 12 | Tare par carton (matériel d'emballage) : | 1256,00 |
| Couches par palette (HI): | 7 | Volume cubique (Cubic | 0,018 |
| Cartons par palette (TIxHI): | 84 | Volume) du carton en m³ | |
| Hauteur de la palette sans palette : | 1.750 | Poids de la palette (brut) : | 616.904,00 |
| Hauteur de la palette avec palette : | 1.895 | Poids de la palette (net) : | 491.400,00 |

*Hauteur de la palette : 145mm, poids propre de la palette : 20.000g (20kg)

| | |
|-----------------------------|---------------|
| GTIN Emballage individuel : | |
| GTIN sous-emballage: | 4003148255291 |
| GTIN carton: | 4003148255284 |

Spécification du produit

Client

5. description sensorielle

| | |
|------------------|-----------------------|
| Aspect: (blanc) | Chocolat blanc |
| Odeur: | doux |
| Goût: | doux, chocolaté |
| Consistance: | ferme |
| Aspect: (marron) | chocolat marron |
| Odeur: | doux |
| Goût: | doux, chocolaté |
| Consistance: | ferme |
| Aspect: (noir) | chocolat noir |
| Odeur: | doux, amer |
| Goût: | doux, amer, chocolaté |
| Consistance: | ferme |

6. composition / liste des ingrédients

Indications (y compris les numéros E et QUID) conformément aux dispositions des articles 18 à 22 du règlement (UE) 1169/2011 (LMIV)

Chocolat blanc :

Ingrédients : Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, LAIT écrémé en poudre, arôme (arôme naturel de vanille), émulsifiant (lécithine de SOJA). Cacao min. 22 % dans la teneur en chocolat

Chocolat au lait:

Ingrédients : Chocolat au lait (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, pâte de cacao, arôme (arôme naturel de vanille), émulsifiant (lécithine de SOJA). Cacao min. 31 % dans la teneur en chocolat

Chocolat noir:

Ingrédients : Chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, arôme (arôme naturel de vanille), émulsifiant (lécithine de SOJA). Cacao min. 58 % dans la teneur en chocolat

| | |
|--|---|
| Indications complémentaires/ traces/avis d'incompatibilité: | Peut contenir des traces de FRUITS À COQUE, de LAIT et de GLUTEN. |
|--|---|

7. caractéristiques spécifiques du produit

Valeurs nutritionnelles pour 100g - blanc

Informations en grammes et conformément à l'article 30 du règlement (UE) 1169/2011 (LMIV)

| Calcule | <input checked="" type="checkbox"/> | Analyse | <input type="checkbox"/> | Valeur bibliographique |
|--------------------------------|-------------------------------------|---------|--------------------------|------------------------|
| Énergie* | | | | 2297/549 kj / kcal |
| Matière grasse* | | | | 32 g |
| dont acides gras saturés* | | | | 19 g |
| dont acides gras monoinsaturés | | | | g |
| dont acides gras polyinsaturés | | | | g |
| Hydrates de carbone* | | | | 59 g |
| dont sucre* | | | | 58 g |
| dont polyalcools | | | | g |
| Dont amidon | | | | g |
| Fibres alimentaires | | | | g |
| Protéines* | | | | 6,4 g |
| Sel* ¹ | | | | 0,23 g |

* Obligatoire ; 1 Calculé comme sodium multiplié par le facteur 2,5

Spécification du produit

Client

Valeurs nutritionnelles pour 100g - marron

Informations en grammes et conformément à l'article 30 du règlement (UE) 1169/2011 (LMIV)

| Calcule | <input checked="" type="checkbox"/> | Analyse | <input type="checkbox"/> | Valeur bibliographique |
|--------------------------------|-------------------------------------|---------|--------------------------|------------------------|
| Énergie* | | | | 2280/545 kJ / kcal |
| Matière grasse* | | | | 32 g |
| dont acides gras saturés* | | | | 20 g |
| dont acides gras monoinsaturés | | | | g |
| dont acides gras polyinsaturés | | | | g |
| Hydrates de carbone* | | | | 56 g |
| dont sucre* | | | | 55 g |
| dont polyalcools | | | | g |
| Dont amidon | | | | g |
| Fibres alimentaires | | | | g |
| Protéines* | | | | 6,2 g |
| Sel* ¹ | | | | 0,17 g |

* Obligatoire ; 1 Calculé comme sodium multiplié par le facteur 2,5

Valeurs nutritionnelles pour 100g - noir

Informations en grammes et conformément à l'article 30 du règlement (UE) 1169/2011 (LMIV)

| Calcule | <input checked="" type="checkbox"/> | Analyse | <input type="checkbox"/> | Valeur bibliographique |
|--------------------------------|-------------------------------------|---------|--------------------------|------------------------|
| Énergie* | | | | 2420/580 kJ / kcal |
| Matière grasse* | | | | 41 g |
| dont acides gras saturés* | | | | 25 g |
| dont acides gras monoinsaturés | | | | g |
| dont acides gras polyinsaturés | | | | g |
| Hydrates de carbone* | | | | 45 g |
| dont sucre* | | | | 40 g |
| dont polyalcools | | | | g |
| Dont amidon | | | | g |
| Fibres alimentaires | | | | g |
| Protéines* | | | | 5,1 g |
| Sel* ¹ | | | | 0,01 g |

* Obligatoire ; 1 Calculé comme sodium multiplié par le facteur 2,5

Ingrédients provoquant des allergies+100:109A69100:107100:110100:111100:109100:111100:110100

| | Contenu | Contacts coisés | Ingrédients |
|---|---|---|------------------------------|
| | <input type="checkbox"/> Pas de | <input type="checkbox"/> Pas de | |
| Céréales contenant du gluten * | <input checked="" type="checkbox"/> Oui | <input checked="" type="checkbox"/> Oui | |
| Crustacés et produits dérivés | <input type="checkbox"/> Oui | <input type="checkbox"/> Oui | |
| Œufs et produits dérivés | <input type="checkbox"/> Oui | <input type="checkbox"/> Oui | |
| dérivés Poissons et produits dérivés | <input type="checkbox"/> Oui | <input type="checkbox"/> Oui | |
| Arachides et produits dérivés | <input type="checkbox"/> Oui | <input type="checkbox"/> Oui | |
| Soja | <input checked="" type="checkbox"/> Oui | <input type="checkbox"/> Oui | Lécithine de SOJA |
| Lait et produits dérivés | <input checked="" type="checkbox"/> Oui | <input checked="" type="checkbox"/> Oui | LAIT entier/écrémé en poudre |
| Fruits à coque et produits dérivés ** | <input type="checkbox"/> Oui | <input checked="" type="checkbox"/> Oui | |
| Céleri et produits dérivés | <input type="checkbox"/> Oui | <input type="checkbox"/> Oui | |
| Moutarde et produits dérivés | <input type="checkbox"/> Oui | <input type="checkbox"/> Oui | |
| Graines de sésame et produits dérivés | <input type="checkbox"/> Oui | <input type="checkbox"/> Oui | |
| Dioxyde de soufre et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l comme SO ₂ total calculé | <input type="checkbox"/> Oui | <input checked="" type="checkbox"/> Oui | |
| Lupins et produits dérivés | <input type="checkbox"/> Oui | <input type="checkbox"/> Oui | |
| Mollusques et produits dérivés | <input type="checkbox"/> Oui | <input type="checkbox"/> Oui | |

Spécification du produit

Client

* blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides

** amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou noix du Queensland

Adaptation à des régimes alimentaires particuliers

| | |
|--|---|
| | <input type="checkbox"/> Pas de |
| Halal (certifié) | <input type="checkbox"/> Oui |
| Casher (certifié) | <input type="checkbox"/> Oui |
| Lacto-végétarisme (sans viande, poisson ni œufs) | <input checked="" type="checkbox"/> Oui |
| Ovo-végétarisme (sans viande, poisson ni lait) | <input type="checkbox"/> Oui |
| Ovo-lacto-végétarisme (sans viande ni poisson) | <input checked="" type="checkbox"/> Oui |
| Véganisme (sans matières premières d'origine animale) | <input type="checkbox"/> Oui |
| Intolérance au lactose (c.-à-d. sans lactose ou < 10 mg de lactose / 100g ou | <input type="checkbox"/> Oui |
| Maladie cœliaque (c.-à-d. sans gluten ou < 20mg/kg de gluten) | <input type="checkbox"/> Oui |

Certifications complémentaires

| | |
|--|---|
| | <input type="checkbox"/> Pas de |
| BIO selon le règlement de base bio de l'UE R (UE) 2018/848 | <input type="checkbox"/> Oui |
| Rainforrest Alliance Certified | <input checked="" type="checkbox"/> Oui |
| RSPO | <input type="checkbox"/> Oui |
| FAIRTRADE | <input type="checkbox"/> Oui |

Informations complémentaires obligatoires sur le produit

| | |
|--|--|
| | <input checked="" type="checkbox"/> Pas de |
| Irradié ou traité par ionisation | <input type="checkbox"/> Oui |
| Conditionné sous atmosphère protectrice | <input type="checkbox"/> Oui |
| Avec édulcorant(s) | <input type="checkbox"/> Oui |
| Avec type(s) de sucre et édulcorant(s) | <input type="checkbox"/> Oui |
| Contient une source de phénylalanine (aspartame) | <input type="checkbox"/> Oui |
| Peut avoir un effet laxatif en cas de consommation excessive | <input type="checkbox"/> Oui |
| Contient de la caféine | <input type="checkbox"/> Oui |

Valeurs microbiologiques

Indication des 5 paramètres les plus importants et pertinents pour l'article

| Paramètre | Valeur indicati | Unité | Méthode |
|-------------------------------|-----------------|---------|---------|
| Bactéries aérobies mésophiles | 5000 | UFC/g | |
| Levure & Moule | 50 | UFC/g | |
| Enterobacteries | 50 | UFC/g | |
| Salmonelle | neg. | UFC/25g | |
| | | | |

Abréviations comme suit : UFC : unité formant colonie ; n.c. : non détectable ; n.d. : non applicable

8. Déclaration relative à l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés

Le fournisseur confirme que le produit n'est soumis à aucune obligation d'étiquetage conformément aux règlements de l'UE (CE) n° 1829/2003, (CE) n° 1830/2003 (denrées alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés) et (CE) n° 258/97 (Novel Food) et qu'il peut être commercialisé conformément à ces dispositions. Le fournisseur garantit en outre qu'aucun composant génétiquement modifié n'est détectable à l'aide d'une méthode d'analyse validée. □

9. autre

La composition, la fabrication et l'emballage du produit sont entièrement conformes aux dispositions, directives et règlements en vigueur en matière de législation sur les denrées alimentaires et peuvent être commercialisés en tant que denrées alimentaires. L'emballage est adapté à la production de denrées alimentaires et est conforme au règlement (CE) n° 1935/2004, y compris les mesures individuelles correspondantes, par ex. le règlement (CE) n° 10/2011 (PIM) et le règlement (CE) n° 2023/2006 (GMP).

10. historique des modifications

25.04.2025 Première publication de la version 8 de la spécification en FR