

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

Parametres	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

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 <input type="checkbox"/>
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

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 <input type="checkbox"/>
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 <input type="checkbox"/>
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 <input type="checkbox"/> Pas de	Contacts coisés <input type="checkbox"/> Pas de	Ingrédients
Céréales contenant du gluten *	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Oui	
Crustacés et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Oui	
Œufs et produits	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Oui	
dérivés Poissons et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Oui	
Arachides et produits	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Oui	
dérivés 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	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Oui	
dérivés 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 SO2 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	

Version: 8

Valable à partir du: 01.03.2020

Spécification du produit Client

HELLMA
Mehr Ideen pro Portion

** 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

☐ 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

☐ 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

☒ 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 indicative	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