

	<h1>CARRE CELLINI DANEMARK 1000</h1>	Page 1 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 07 du 11/01/2021 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		<b>11112720G – 00 – 11/07/2022</b>
Rédacteur : Karine BLIN	Approbateur : HARDY A.	
Diffusion : Service R&D	Motif de la nouvelle révision : Modification du cartouche	
	Motif de la nouvelle version : Création	

## 1- Dénomination - Definition of the product

Carrés de chocolat noir, cacao 70% minimum  
*Dark chocolate squares, 70% cocoa minimum*

## 2- Liste Ingrédients - Ingredients list

Ingrédients : pâte de cacao, sucre, émulsifiants : lécithines (SOJA) - E476.  
 Chocolat noir : cacao 70% minimum.  
 Traces éventuelles de : céréales contenant du gluten, oeufs, fruits à coque, lait.  
*Ingredients: cocoa mass, sugar, emulsifiers : lecithins (SOYA) - E476.*  
*Dark chocolate: cocoa solids 70% minimum.*  
*May contain traces of: cereals containing gluten, eggs, nuts, milk.*

## 3- Information ionisation et OGM – Ionisation and GMO informations

Le produit est garanti non ionisé. Il n'est pas soumis à l'étiquetage OGM en accord avec les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement européen et du conseil du 22 septembre 2003.

*The product is guaranteed not ionized. It is not subject to labelling GMOs in accordance with Regulation (EC) No 1829/2003 and 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003.*

## 4- Informations nutritionnelles (valeurs indicatives obtenues par calcul, à valider par des analyses) – Nutrition information (indicative values obtained by calculation, to be validated by analyses)

	Pour 100g Per 100g
Energie <i>Energy</i>	2233 kJ
	538 kcal
Matières grasses <i>Fat</i>	39 g
dont acides gras saturés <i>of which saturates</i>	23 g
Glucides <i>Carbohydrate</i>	33 g
dont sucres <i>of which sugars</i>	29 g
Protéines <i>Protein</i>	8.3 g
Sel <i>Salt</i>	0.03 g

	<h1>CARRE CELLINI DANEMARK 1000</h1>	Page 2 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 07 du 11/01/2021 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		<b>11112720G – 00 – 11/07/2022</b>
Rédacteur : Karine BLIN	Approbateur : HARDY A.	
Diffusion : Service R&D	Motif de la nouvelle révision : Modification du cartouche	
	Motif de la nouvelle version : Création	

## 5- Caractéristiques microbiologiques - Microbiological standards

Flore aérobie mésophile à 30°C <i>Total plate count (30°C)</i>	< 10 000 / g
Entérobactéries 37°C <i>Enterobacteria (37°C)</i>	< 10 / g
levures + moisissures <i>yeasts + moulds</i>	< 200 / g
moisissures seules <i>moulds</i>	< 100 / g
Anaérobies sulfite-réducteurs à 46°C <i>Sulphite-reducing anaerobes (46°C)</i>	< 10 / g
Staphylocoques à coagulase positive <i>Staphylococci</i>	< 10 / g
Salmonelles <i>Salmonella</i>	absence dans 25g <i>absence in 25g</i>

## 6- Caractéristiques organoleptiques - Organoleptic standards

Texture / *Texture* : Chocolat cassant puis fondant

Aspect / *Appearance* : Carré noir

Odeur / *Smell* : Chocolat

Saveur / *Taste* : Chocolat noir

## 7- Conditionnement - Packaging conditions

### Unité de vente – Sale unit

Carton de 1000 pièces environ / *case about 1000 pieces*

Poids net / <i>Net weight</i>		5 kg / 11.02lb
Poids brut / <i>Gross weight</i>		6.05 kg / 13.33lb
Emballage primaire / <i>Inner packing</i>	Matière / <i>Matter</i>	Complexe papier – aluminium / <i>paper and aluminium</i>
	Longueur / <i>Length</i>	34 mm
	Largeur / <i>Width</i>	34 mm
	Hauteur / <i>Height</i>	4 mm
Emballage secondaire / <i>Second packing</i>	Matière / <i>Matter</i>	Carton / <i>cardboard</i>
	Longueur / <i>Length</i>	375 mm
	Largeur / <i>Width</i>	235 mm
	Hauteur / <i>Height</i>	167 mm

Rue Alain Colas - 53500 ERNÉE - FRANCE

Tél. (00 33) 02 43 05 42 48 - Fax : (00 33) 02 43 05 43 66 - e.mail : commercial@monbana.fr

Siège Social - rue Alain Colas - 53500 ERNÉE - S.A. au capital de 680 000 € - SIRET 562 100 032 00092 - APE 1082 Z - TVA N° FR 19 562 100 032

[www.monbana.com](http://www.monbana.com)

	<h1>CARRE CELLINI DANEMARK 1000</h1>	Page 3 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 07 du 11/01/2021 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		<b>11112720G – 00 – 11/07/2022</b>
Rédacteur : Karine BLIN	Approbateur : HARDY A.	
Diffusion : Service R&D	Motif de la nouvelle révision : Modification du cartouche	
	Motif de la nouvelle version : Création	

## 8- Palettisation - Packing specification

Type de palette / *Type of pallet*: 80 x 120 cm  
 Hauteur palette / *Pallet height*: 131cm

7 rangs de 10 cartons, soit 70 cartons par palette.  
*7 rows of 10 cases, 70 cases by pallet*

## 9- Code emballer, Code EAN 13 et Code douanier

Code emballer / *Code packer* : EMB 53 096 E  
 Code EAN / *EAN* : 02200000290502  
 Code Douanier / *Customs code* : 18063290

## 10- Conditions de stockage, conservation et transport - Conditions of storage, conservation and transport

Date de Durabilité Minimale (DDM) Technique : 24 mois dans l'emballage d'origine non ouvert.  
 DDM garantie à Expédition : 2/3 de la DDM Technique  
 A conserver et transporter dans un endroit propre, à l'abri de la chaleur (12-21°C) et de l'humidité (max. 70%). Tenir à l'écart des odeurs fortes et autres contaminants.

*Technical Shelf life: 24 months in the original and unopened package.*  
*Sending guarantee shelf life: 2/3 of shelf life*  
*Store and transport in a cool (12-21°C), dry (max. 70%) and clean place. Keep away from strong odours and others contaminants.*

Les informations contenues dans ce document sont basées sur les données à notre disposition et sont estimées correctes. Cependant, aucune garantie n'est donnée ou sous-entendue concernant l'exactitude de ces données ou les résultats obtenus en les utilisant. Les utilisateurs sont invités à faire leurs propres vérifications pour déterminer l'adéquation de l'information à leurs applications particulières.

*Information contained in this bulletin is believed to be accurate and is offered in good faith for the benefit of the customer. We, however, cannot assume any guarantee against patent infringement, liabilities or risks involved from the use of these products, formulas and information.*