



Désignation de l'article	Carrés en chocolat noir, ass.
Liste d'articles	01585220000.3

1. Indications de la législation alimentaire

Dénomination spécifique ^①	Décors en chocolat avec colorant (Cacao : 62% min.)		
Pays de production	Allemagne		
Déclaration ^② [Allergènes en gras]	Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, emulsifiant (lécithine de soja), poudre de lait entier, arôme naturel de vanille, colorants (E101, E170, E172)		
QUID ^③	Cacao : 62% min.		
Désignation des additifs	avec colorant		
Composition ^④ [Allergènes en gras]	Pâte de cacao	West-Afrika	45 %
	sucre	EU	37 %
	beurre de cacao	West-Afrika	17.5 %
	emulsifiant (lécithine de soja)	IN, BR	<1 %
	poudre de lait entier	EU	<1 %
	arôme naturel de vanille	MG	<1 %
	Colorants (E101)	CN	<1 %
	Colorants (E170)	TR	<1 %
	Colorants (E172)	IN	<1 %

① Selon OIDAI CH 817.022.16 resp. ordonnance sur les arômes 817.022.41

② Selon les directives de l'OFSP concernant la mise en œuvre des indications quantitatives des ingrédients (QUID)

③ Codes de pays selon la norme ISO 3166 Alpha-2 & Annuaire des pays pour la statistique du commerce extérieur de la Suisse

2. Taille des récipients / Emballage / Durée de conservation / Conditions de conservation

Taille des récipients	Ca.570 g	Carton	Art.-Nr.	01585220000.3
Emballage	Carton avec film PET 216 pièces 24 x 24 mm			
Durabilité minimale	18 mois			
Conditions de conservation	Température de conservation	frais (15-18°C)		
	Indications de stockage	conserver au frais et au sec, ne pas dépasser la température ambiante. Stockage 24h avant de l'utiliser à 6°C et un max. 60% d'humidité		
	Récipient ouvert	au sec, à l'abri du rayonnement solaire direct		



MARTIN BRAUN GRUPPE



Regulatory Affairs

Spécification du produit

FRM1001FR
Page 2 sur 8
10.02.2022

Désignation de l'article

Carrés en chocolat noir, ass.

Liste d'articles

01585220000.3

3. Avis de sécurité

Avis de sécurité

sans étiquetage

4. Énergie et valeurs nutritives (pour 100g calculé pour l'article)

Kilojoules	2415 kJ
Kilocalories	577 Kcal
Matières grasses	42.0 g
dont acides gras saturés	25.0 g
Glucides	40.0 g
dont sucres	37.0 g
Protéines	5.3 g
Sel	<0.1 g
Fibres alimentaires	8.3 g



Désignation de l'article	Carrés en chocolat noir, ass.
Liste d'articles	01585220000.3

5. Déclarations pour régimes alimentaires spéciaux

Kosher	nourriture juive	<input type="checkbox"/>
Halal	nourriture musulmane	<input type="checkbox"/>
Ovo-végétarien*	«ovo-végétarien» ou «ovo-végétalien» lorsqu'elle ne contient ni ingrédients ni auxiliaires technologiques d'origine animale, excepté les œufs, les composants de l'œuf, les produits apicoles tels que le miel ou la cire d'abeilles et la graisse de la laine ou lanoline issue de la laine de moutons vivants	<input type="checkbox"/>
Lacto-végétarien*	«lacto-végétarien» ou «lacto-végétalien» lorsqu'elle ne contient ni ingrédients ni auxiliaires technologiques d'origine animale, excepté le lait, les composants du lait tels que le lactose, les produits apicoles tels que le miel ou la cire d'abeilles et la graisse de la laine ou lanoline issue de la laine de moutons vivants	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovolacto-végétarien*	«végétarien» ou «ovo-lacto-végétarien» ou «ovo-lacto-végétalien» lorsqu'elle ne contient ni ingrédients ni auxiliaires technologiques d'origine animale, excepté le lait, les composants du lait tels que le lactose, les œufs, les composants de l'œuf, les produits apicoles tels que le miel ou la cire d'abeilles et la graisse de la laine ou lanoline issue de la laine de moutons vivants	<input checked="" type="checkbox"/>
Végane*	«vegan» ou «végétalien» lorsqu'elle ne contient ni ingrédients ni auxiliaires technologiques d'origine animale.	<input type="checkbox"/>

*les éventuelles contaminations croisées ne sont pas prises en compte

6. Certification relatives au produit

Casher	<input type="checkbox"/>
Halal	<input type="checkbox"/>
RSPO	<input checked="" type="checkbox"/> MB <input type="checkbox"/> SG <input type="checkbox"/> IP <input type="checkbox"/>
UTZ	<input checked="" type="checkbox"/> MB <input type="checkbox"/> SG <input type="checkbox"/> IP <input type="checkbox"/>
KAT	<input type="checkbox"/>
Bio [Organic]	<input type="checkbox"/>
▪ Bio-UE	<input type="checkbox"/>
▪ Bio-CH	<input type="checkbox"/>
▪ Bourgeon	<input type="checkbox"/>
▪ Bourgeon Suisse	<input type="checkbox"/>
Désignations de la provenance	<input checked="" type="checkbox"/> GUB <input type="checkbox"/> AOP <input type="checkbox"/> AOC <input type="checkbox"/>
Indication géographique	<input checked="" type="checkbox"/> GGA <input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> PGI <input type="checkbox"/>
IP Suisse	<input type="checkbox"/>
Suisse Garantie	<input type="checkbox"/>
Naturel	<input type="checkbox"/>
AdR	Aare <input type="checkbox"/> Basel <input type="checkbox"/> GE <input type="checkbox"/> LU <input type="checkbox"/> NE <input type="checkbox"/> Ost <input type="checkbox"/> VS <input type="checkbox"/> VD <input type="checkbox"/> ZH <input type="checkbox"/>

① MB = Mass Balance, SG = Segregation, IP = Identity Preserved

② conformément à la banque de données DOOR (Database of Origin and Registration)

③ conformément à LPM et l'OIPSD



Désignation de l'article	Carrés en chocolat noir, ass.
Liste d'articles	01585220000.3

7. Indications sur les composants spécifiques (sans...)

sans ingrédients d'origine animale	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	■ <i>qui</i> : poudre de lait entier ■ <i>uand les oeufs / les oeufs de</i> :
sans enzymes	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
sans arômes	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
sans émulsifiants	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
sans graisse ni huile de palme	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
sans graisses tropicales	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
sans gluten	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
sans conservateurs	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
sans colorants	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
sans gélatine	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	bœuf <input type="checkbox"/> Porc <input type="checkbox"/>



Désignation de l'article	Carrés en chocolat noir, ass.
Liste d'articles	01585220000.3

8. Caractéristiques sensorielles

Couleur	brun foncé
Forme / État	ferme
Profil aromatique	de chocola
Goût	de chocola

9. Paramètres physico-chimiques

Paramètres	résultat unité	méthode
aucun disponible	-	-

10. Microbiologie

Paramètres	résultat unité	méthode
Germes mésophiles aérobies	50000 KBE/g	ISO 4833-1
Moisissures	100 KBE/g	SLMB
Levures	100 KBE/g	SLMB
Salmonelles	n.n KBE/25g	SLMB
Coliformes	50 KBE/g	SLMB
Escherichia coli	10 KBE/g	SLMB
Entérobactéries	10 KBE/g	SLMB
Staphylocoques	n.n KBE/g	SLMB

En raison de la composition du produit, aucun contrôle microbiologique des marchandises sortantes n'est effectué.

Les paramètres microbiologiques sont conformes à l'ordonnance suisse sur les exigences en matière d'hygiène et de microbiologie relatives aux denrées alimentaires.



MARTIN BRAUN GRUPPE



Regulatory Affairs

Spécification du produit

FRM1001FR
Page 6 sur 8
10.02.2022

Désignation de l'article	Carrés en chocolat noir, ass.
Liste d'articles	01585220000.3

11. Recette de base / Application / Recommandation de dosage

Recette	Actuellement pas de recette d'application
Fabrication / Application	Pour une utilisation plus facile, placer le blister une demi heure dans le réfrigérateur



Désignation de l'article	Carrés en chocolat noir, ass.
Liste d'articles	01585220000.3

12. Ingrédients susceptibles de provoquer des réactions allergiques ou d'autres réactions liée à des intolérances (selon ODAI CH 817.022.16)

Céréales contenant du gluten	-
▪ froment	-
▪ seigle	-
▪ orge	-
▪ avoine	-
▪ épeautre	-
▪ kamut	-
▪ souches hybrides	-
Lait ou produits laitiers	(y compris le lactose) +
Œufs ou produits à base d'œufs	-
Poisson ou produits de la pêche	-
Fruits de mer et crustacés	-
Soja ou produits à base de soja	+
Arachides	ou produits à base d'arachides -
Fruits à coque dure	ou produits à base de fruits à coque dure S
▪ amandes	-
▪ noisettes	S
▪ noix	-
▪ noix de cajou	-
▪ noix de pécan	-
▪ noix du Brésil	-
▪ pistaches	-
▪ noix de macadamia	-
▪ noix du Queensland	-
Sésame	ou produits à base de sésame -
Céleri	ou produits à base de céleri -
Moutarde	ou produits à base de moutarde -
Anhydride sulfureux et sulfites ●	-
Lupins	ou produits à base de lupins -
Mollusques	ou produits à base de mollusques -

+: fait partie de la recette | S: contient des traces | -: ne fait pas partie de la recette

Toutes les indications concernant les matières premières sont basées sur les informations de nos fournisseurs.



MARTIN BRAUN GRUPPE



Regulatory Affairs

Spécification du produit

FRM1001FR
Page 8 sur 8
10.02.2022

Désignation de l'article	Carrés en chocolat noir, ass.
Liste d'articles	01585220000.3

13. conformité

Le produit, y compris l'emballage, est conforme à la version en vigueur de la loi fédérale 817.0 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (loi sur les denrées alimentaires, LDAI) et aux autres Règlements.

Ce produit ne contient aucun ingrédient provenant d'organismes génétiquement modifiés (OGM) qui doivent être étiquetés conformément à l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées (817.022.51)

Les informations spécifiques au produit constituent une description du produit. En particulier dans le cas de substances naturelles, des variations de composition et, par conséquent, de leurs propriétés peuvent se produire. De même, les pays de provenance déclarés des matières premières sont un instantané. Nous nous efforçons, sans reconnaître de droit légal, de les compenser par des mesures appropriées afin que les caractéristiques spécifiques à l'application soient préservées.

14. Avis et validité

La mise à jour constante des différents composants de la recette, par exemple en fonction de la récolte, peut entraîner des fluctuations minimes du profil nutritionnel de l'article.

DLa

en vigueur depuis
(version)

:

2022-0221

Le présent cahier des charges a été établi par voie électronique et est valable sans signature.

Agrano AG
Ringstrasse 19
4123 Allschwil
www.agrano.ch

Traitement des commandes
Tel. +41 61 487 72 00
Fax +41 61 487 72 73
verkauf@agrano.ch

management de la
qualité
Tel. +41 61 487 7250
qm@agrano.ch