MONDO DECO
5, rue des Vergers, ZA du Bosc – 34130 MUDAISON France
Téléphone : +33 4 67 87 21 27 - e-mail : contact@mondodeco.fr - site : www.mondodeco.fr

FICHE TECHNIQUE- SPECIFICTAION PRODUIT	Release date: 01.08.2017	Doc. No: ÜS.177
Produit : TOPPING CHOCOLAT - SAUCE DE NAPPAGE	Rev. date: 01.10.2018	Rev.No: 01

Description PRODUIT	Utilisé directement aux quantités souhaitées dans les glaces, desserts lactés, pâtisseries, tartes, gâteaux, coupes, crêpes et salades de fruits, dans le yaourt, pour parfumer les boissons chaudes et froides, également dans la fabrication de pâtes à glacé, pâtisseries et gâteaux, crèmes et crèmes fouettées, pour colorer et zester les bonbons et partout où l'on souhaite comme sauce.
Composition	Sirop de glucose, sucre, eau, chocolat noir 5 % [masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja E322), arôme (vanilline)], poudre de cacao, épaississant (pectine E440), correcteur d'acidité (acide citrique E330), arôme chocolat noir, conservateur (sorbate de potassium E202).
Declaration DE Conformité	Le produit et le matériau d'emballage sont conformes à la législation turque et au règlement de la législation européenne.

Characteristiques Organoleptiques		Aspect du produit → (Photo)
Gout	Chocolat noir	
Consistance	Forme gélifiée liquide	
Couleur	Chocolat noir	
Odeur	Chocolat noir	
Aspects	Forme gélifiée liquide	

Characteriqtiques Physico -chimiques	**Parametre**	**cible**	**Min**	**Max**	**UOM**	**Methode**	**Notes**
Brix		71	70	74			
pH		5,4	5,2	5,8			
Activité de l'eau (aw)		0,9					
Sorbate de Potassium E202		< 1000 mg/ kg		1000 mg/kg			
Defaut	**Parametre**	**Cible**	**Min**	**Max**	**UOM**	**Methode**	**Notes**
Corps étrangé		absent					
Coprs Metallique ferreux		absent					Tunnel detecteur de metaux

Les valeurs sont représentatives de la production du lot / batch. Les échantillons pour les contrôles sont prélevés selon la méthode d'échantillonnage interne.

Characteristiques Bacteriologiques	**m**	**M**	**c**	**n**	**UOM**	**Methode**	**Notes**
E.coli		<10 [1]				ISO 16649-2	
Levure et moisissures	10 [1]	10 [2]	2	5	(cfu /g)	ISO 21527-2	
Coliformes		<10 [1]			(cfu /g)	ISO 16649-2	
Coagulase-positive staphylococci		<10 [3]			(cfu /g)	ISO 6888-2	
Salmonella		Salmonella absente dans 25 g g			(cfu /g)	ISO 6579	

Définition microbiologique :

m : Niveau de l'organisme test qui est acceptable et atteignable dans les aliments. Il sépare la bonne qualité de la qualité marginalement acceptable jusqu'à M.

M : La concentration maximale acceptable d'un organisme test. Un dénombrement supérieur à M pour toute unité d'échantillon est inacceptable.

c : Nombre maximal autorisé de résultats compris entre m et M.

n : Nombre d'unités d'échantillons choisies séparément et indépendamment.

OGM / GLUTEN

Produit fabriqué sans l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés - Sans OGM.

Le produit ne contient pas de gluten

ALLERGÈNES

Ingredient	**Present dans le produit**	**Présent dans d'autres produits fabriqués sur la même ligne**	**Présent dans la même usine de fabrication**
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	NO	NO	NO
Crustacés et produits en dérivés	NO	NO	NO
oeufs et produits en dérivés	NO	NO	YES
poisson et produits en dérivés	NO	NO	NO
Cacahuète et produits en dérivés	NO	NO	YES
Soja et produits en dérivés	YES	NO	NO
Lait et produits en dérivés (incluant le lactose)	NO	NO	YES
Noix et produits derivés	NO	NO	YES
Celery et produits derivés	NO	NO	NO
Moutarde et produits derivés	NO	NO	NO
Sesame et produits dérivés	NO	NO	YES
Sulphur et produits derivés	NO	NO	YES

MONDO DECO
5, rue des Vergers, ZA du Bosc – 34130 MUDAISON France
Téléphone : +33 4 67 87 21 27 - e-mail : contact@mondodeco.fr - site : www.mondodeco.fr

FICHE TECHNIQUE- SPECIFICTAION PRODUIT	Release date: 01.08.2017	Doc. No: ÜS.177
Produit : TOPPING CHOCOLAT - SAUCE DE NAPPAGE	Rev. date: 01.10.2018	Rev.No: 01

Lupins et produits dérivés	NO	NO	NO
Mollusques et produits dérivés	NO	NO	NO

Legende : YES = Presence (Origin) NO = ABSENCE

Information Nutritionnelle	UOM	Valeurs moyennes pour 100 g de produit (d'après calcul)
Energy	KJ	1200
	Kcal	287
Graisses totales	g	1,5
dont les acides gras saturés	g	1
Acides gras trans	g	0
Cholesterol	mg	0
Sodium	mg	0
Total carbohydrates	g	68
Sucres	g	43
Fibres alimentaires	g	0
Proteins (N x 6,25)	g	1,3
Sel	g	0,1

PACKAGING	
EMBALLAGE	Bouteille PE 1 kg. Carton de 12 bouteilles
EMBALLAGE SECONDAIRE	Carton contenant plus d'emballages primaires, barrage avec ruban adhésif. Absence de points métalliques.
Poids net	12 kg (12 x 1 kg)
Carton par couche	13
Nombre de couche	5
Pallette	800 x 1200 mm
L'étiquette, présente sur l'emballage principal, contient des mentions légales conformes à la réglementation.	
Transport	À température ambiante de stockage
Certifications	Les marchandises seront accompagnées d'un certificat avec l'analyse suivante : conformément au plan interne selon le client.
Entretien et durée de conservation	Le produit, dans son emballage d'origine, conservé dans un magasin frais et sec, à l'abri des odeurs étrangères et des infestations, garde ses caractéristiques réelles inchangées pendant 24 mois à compter de la date de production. Si l'emballage d'origine est ouvert, les caractéristiques restent inchangées pendant 30 jours, si toutes les exigences hygiéniques sont respectées.
Formalité et limites de l'usage.	Verser la sauce sur le produit à décorer / pour remplir afin d'obtenir l'effet et/ou le goût désiré. Produit dont la vente est interdite pour la consommation directe. Le produit n'est pas destiné aux personnes sensibles aux "substances présentes" dans la section "ALLERGÈNES".

Le système de qualité est conforme aux exigences de l'ISO 9001:2015, FSSC 22000 (ISO/TS 22002-1)
L'entreprise fonctionne sous H.C.C.P.
Un plan d'échantillonnage prévoit l'analyse interne effectuée à partir des matières premières, des produits semi-finis et des produits finis.
Les méthodes analytiques utilisées sont conformes à la législation en vigueur.