

Les Chocolats de Rochefort

THE FINEST BELGIAN CHOCOLATES

KLANT - CUSTOMER:

MIKO KOFFIE GRANDMILANO

PRODUCT

6440

LOT NUMMER / BATCH NUMBER

ANO25205

LEVERDATUM / DELIVERY DATE

6-12-2014

PRODUCTIEDATUM / PRODUCTION DATE

27-6-2014

BBD / EXPIRY DATE

26-6-2016

CONTACT KLANT / CONTACT CLIENT

Nathalie Proost

FACTUURNUMMER / INVOICE NUMBER

2014-61

LOTNUMMER LECITHINE / LECITHIN BATCH NUMBER

246-0238

INGREDIENTEN - INGREDIENTS

CACAOMASSA, SUIKER, CACAOTER, EMULGATOR: E322, NATUURLIJK VANILLE AROMA
COCOA LIQUOR, SUGAR, COCOA BUTTER, EMULSIFIER: E322, NATURAL VANILLA FLAVOURING.

VOEDINGSWAARDE - NUTRITIONAL VALUE

ENERGIE - ENERGY	2362 KJ/569KCAL	KOOLHYDRATEN - CARBOHYDRATES	39,9G
VETTEN - FATS	40,4G	WAARVAN SUIKERS - OF WHICH SUGARS	33,4G
EIWIT - PROTEINS	6,8G	VOEDINGSVEZELS - DIETARY FIBRES	8,9G
ASSEN - ASHES	1,9G	CALCIUM	49MG

BEVAT SOJALECITINE, KAN SPOREN VAN MELKBESTANDELEN BEVATTEN
CONTAINS SOYA LECITHIN, MAY CONTAIN TRACES OF MILK CONSTITUENTS

DE FYSICO RESULTATEN OP DIT CERTIFICAAT ZIJN AFKOMSTIG VAN DE FABRIKANT EN ZIJN BEKOMEN VAN EEN STAAL VANAF DE MOULAGELIJK
PHYSICO RESULTS STATED ON THIS CERTIFICATE ARE FROM THE PRODUCER AND CORRESPOND TO A SAMPLE TAKEN FROM THE SOLID LINE

AANWEZIGHEID VAN SOJALECITINE IN HET RECEPT (NON GMO LECITHINE-I.E.) IS NIET ONDERWORPEN AAN ETIKKETERING ONDER
EUROPESE WETGEVING EC 1829-2003 & 1830-2003

PRESENCE OF SOYA LECITHIN IN RECIPE (NON GM LECITHIN-I.E.) IS NOT SUBJECT TO LABELLING UNDER EUROPEAN LEGISLATION
EC 1829-2003 & 1830-2003

ANALYSECERTIFICAAT - CERTIFICATE OF ANALYSIS

PSYSICO CHEMISCHE ANALYSERESULTATEN - PHYSICO-CHEMICAL RESULTS

	METHODE - METHOD	SPECIFICATION		RESULTATEN - RESULTS
		MIN	MAX	
VETGEHALTE - FAT CONTENT (%)	REFRACTOMETER	40		40,9
VISCOSITEIT - VISCOSITY (PA.S)	ICA METHODE N°46 2000 À 40°C	0,6	1,55	1,31
VLOEIGRENS - YIELD VALUE (PA)	ICA METHODE N°46 2000 À 40°C	3,9	15,5	11,6
FIJHEID - PARTICLE SIZE (µM)	MICROMETER		24	20

CONFORMANTIECERTIFICAAT - CERTIFICATE OF CONFORMANCE

MICROBIOLOGISCHE ANALYSE RESULTATEN - MICROBIOLOGICAL RESULTS

	METHODE - METHOD	SPECIFICATION GARANTEED
TOTAAL KIEMGETAL* TOTAL PLATE COUNT*	ISO 4833-2003 - PCA 48H - 37°C	<5000/G
GISTEN* - YEAST*	ISO 6611:2004 - YGC 72H / 30°C	<50 / GR
SCHIMMELS* - MOULDS*	ISO 6611:2004 - YGC 72H / 30°C	<50 / GR
ENTEROBACTERIACEAE*	ISO 21525:2004 - VRBG 24H / 37°C	<10 / GR
ECHERICHIIA COLI*	RAPID'E COLI 24H / 37°C ALTERNATIVE TO ISO 16649-2-2001	ABSENCE / GR
SALMONELLA*	PCR ((IQ CHECK SALMONELLA II REAL TIME PCR, AFNOR AND AOAC VALIDATION) ALTERNATIVE TO ISO 6579-2002	ABSENCE / 1500 GR

DE RESULTATEN OP HET COA BESCHREVEN ALS "TYPISCH" OF AANGEGEVEN MET EEN ASTERISK(*) ZIJN NIET GETEST OP ELK LOT, EN ZIJN NIET GETEST OP HET LOT EN
VERTEGENWOORDIGEN WAARDEN OF REEKSEN DIE NORMAAL GEVONDEN WORDEN IN DIT PRODUCT

RESULTS LISTED ON THE COA AN "TYPICAL" OR IDENTIFIED WITH AN ASTERISK(*) ARE NOT TESTED ON EACH BATCH, HAVE NOT BEEN TESTED ON THE BACH,
AND REPRESENT VALUES OR RANGES NORMALLY FOUND IN THIS PRODUCT

Date: 6-12-2014

Verantwoordelijk kwaliteit - Head of quality department:

Guido De Smedt

