



Edité le / edited on : 16/08/2022  
 Mise à jour le / updated on : 16/08/2022

Gamme / range :  
 Les Classiques® / Classics®

# BLANCHE N1®

Dénomination légale :	Legal name:
Chocolat blanc	White chocolate

Ingrédients :	Ingredients:
Sucre, Beurre de cacao, poudre de lait écrémé, matière grasse laitière, émulsifiant: lécithine de soja sans OGM arôme naturel de vanille, arôme	Sugar, cocoa butter, skimmed milk powder, milkfat, émulsifiant: GMO- free soya lecithin natural vanilla flavoring, flavoring

Valeurs principales moyennes :	Average main values:
Sucre : 40,30%	Sugar: 40,30%
Matière sèche de cacao : 31,90%	Dry cocoa solids: 31,90%
Matière sèche de lait: 26,90 % ( dont 8,00 % de matière grasse laitière)	Dry milk solids: 26,90% (including milk fat 8,00%)
Lécithine de soja : 0,38%	Soya lecithin: 0,38%,
Arôme naturel de vanille : 0,01%	Vanilla natural flavouring: 0,01 %
Arômes: 0,01 %	Flavouring: 0,01%

Date de durabilité minimale (DDM) et recommandations de stockage :	Shelf life and recommended storage conditions:
18 mois après la date de production. Température de stockage entre 12 et 20°C. Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité maximum 70%) et sans odeur, à l'abri de la lumière	18 months after production date. Storage temperature between 12 and 20°C. Store in a clean, dry (humidity max. 70%) and odourless environment, away from direct light.

Tarif douanier / HS Code:	Conditionnements : gouttes / Packaging: Drops			
1704.9030	Sac / bag: 5kg	EAN : 3760247375770	Carton / box: 20kg	EAN: 3760247375787
1704.9030	Sac / bag: 1,5kg	EAN : 3760247375879	Carton / box: 15kg	EAN :3760247375886

Critères chimiques / Chemical characteristics:		Ref. méthode utilisée / Used method
Humidité / Moisture	Max. 1%	IOCCC1 (1952)
Matière grasse / Total fat	39.8% ± 1.5	IOCCC14 (1972)

Critères physiques / Physical characteristics:		Ref. méthode utilisée / Method used
Viscosité casson / Casson viscosity	400-850 mPa.s	IOCCC46 (2000) et/and 10 (1973)
Limite d'écoulement / Casson yield value	1,00 - 4,50 Pa	IOCCC46 (2000) et/and 10 (1973)
Granulométrie / Particle size	Max. 8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns Max. 8 % of the fat-free dry matter > 30 microns	IOCCC116 (1990)

Critères microbiologiques / Microbiological characteristics :		Ref. méthode utilisée / Method used
Germes totaux / Total plate count	Max. 5000/gr	ISO4833
Levures / Yeast	Max. 50/gr	ISO7954
Moisissures / Moulds	Max. 50/gr	ISO7954
Enterobactériacea / Enterobacteriaceae	Max. 10/gr	ISO21528-2
Coliformes / Coliforms	Max. 10/gr	ISO4832
Salmonelles / Salmonella	Non détecté sur 25 gr/ Undetected on 25gr	ISO6579-1

Informations nutritionnelles pour 100gr / Nutritional data for 100gr					
Valeur énergétique / Energy value	587 kcal	Sodium	97,1 mg	Phosphore AR / Phosphorus RI	29,00%
	2.457 kJ	Acides organiques / Organic acid	0,43 g	Fer / Iron	0,25 mg
		Alcaloïdes totaux / Total alkaloids	0,00 g	Fer AR / Iron RI	1,80%
Valeur énergétique AR / Energy value RI	29,4 %	Polyhydroxyphenols / Poly hydroxyphenols	0,00 g	Magnésium / Magnesium	22,2 mg
		Alcool / Alcohol	0,00 g	Magnésium AR / Magnesium RI	5,90%
Matière grasse totale / Total fat	39,8g	Vitamine A Retinol / Vitamin A Retinol	20,785 µg	Zinc	0,89 mg
Matière grasse totale AR / Total fat RI	56,9 %	Vitamine A (UI) / Vitamin A (IU)	69	Zinc AR	8,90%
Acides gras saturés / Saturated fat	24,0 g	Vitamine B1 Thiamine / Vitamin B1 Thiamin	0,080 mg	Iode / Odiene	6,95 µg
Acides gras saturés AR / Saturated fat RI	120,1 %	Vitamine B1 Thiamine AR / Vitamin B1 Thiamin RI	7,30%	Iode AR / Odiene RI	4,6%
Acides gras mono-insaturés / Mono unsaturated fat	12,6 g	Vitamine B2 Riboflavine / Vitamin B2 Riboflavin	0,563 mg	Calcium	238,8 mg
		Vitamine B2 Riboflavine AR / Vitamin B2 Riboflavin RI	0%	Calcium AR / Calcium RI	29,90%
Acides gras polyinsaturés / Fatty acids	1,2 g	Vitamine B3 / PP Niacine / Nicotine Vitamin B3/ Nicotin	0,000 mg	Chlorure / Chloride	212,40 mg
		Niacine Nicotine AR / Niacin Nicotin RI	0,0%	Chlorure AR / Chloride RI	26,50%
Acides gras Trans (AGT) totaux / Trans fatty acid (TFA) total	0,5 g	Vitamine B12 Cyano-cobalamine / Vitamin B12 Cyano-cobalamine	0,563 µg	Potassium	348,4 mg
Cholestérol / Cholesterol	28,8 mg			Potassium AR / Potassium RI	17,40%
Glucides disponibles / Available carbohydrates	50,0 g	Vitamine B12 Cyano-cobalamine AR / Vitamin B12 Cyano- cobalamine RI	22,5%	Manganèse / Manganese	0,02 mg
Glucides disponibles AR / Available carbohydrates RI	19,2%	Vitamine C Acide ascorbique / Vitamin C L-Ascorbic acid	0,510 mg	Manganèse AR / Manganese RI	1,10%
Sucres (mono+disaccharides) / Sugars (mono+disaccharides)	49,8 g	Vitamine C Acide ascorbique AR / Vitamin C L-Ascorbic acid RI	0,6%	Fluoride	0,03 mg
Sucres (mono+disaccharides) AR / Sugars (mono+disaccharides) RI	55,3 %	Vitamine D Calciferon / Vitamin D Calciferol	1,428 µg	Fluoride AR / Fluoride RI	0,90%
Polyols	0,0 g	Vitamine D Calciferon AR / Vitamin D Calciferol RI	28,60%	Selenium	3,76 µg
Amidon / Starch	0,0 g	Vitamine D (UI) / Vitamin D (IU)	57	Selenium AR / Selenium RI	6,80%
Fibres alimentaires / Dietary fiber	0,0 g	Vitamine E Alfa-Tocopherol / Vitamin E Alfa-Tocopherol	2,585 mg	Chromium	9,66 µg
Protéines totales / Total protein	6,9 g	Vitamine E Alfa-Tocopherol AR / Vitamin E Alfa-Tocopherol RI	21,50%	Chromium AR / Chromium RI	24,10%
Protéines totales AR / Total protein RI	13,7 %	Vitamine E (UI) / Vitamin E (IU)	4	Molybdenum	13,41 µg
Protéines de lait / Milk protein	6,9 g	Folate / Folate	10,320 µg	Molybdenum AR / Molybdenum RI	26,80%
Sel / Salt	0,24 g	Folate AR / Folate RI	5,20%	Cendres / Ash content	1,87 g
Sel AR / Salt RI	4,0%	Phosphore / Phosphorus	202,8 mg		

Liste d'allergènes possibles / Additional allergen information			
Contamination d'allergènes possible lors de la production / Possible allergen contamination during the manufacturing process			
Lait (à l'exception du lactitol) / Milk (except lactitol)	1	Noisettes, amandes / Hazelnuts, almonds	0
Lactose	1	Huile de noisette, d'amande / Hazelnuts oil, almonds oil	0
Œufs et produits à base d'œufs / Eggs and egg products	0	Autres noix / Other nuts*	0
Soja / Soya**	1	Arachides / Peanuts**	0
Huile/graisse de soja entièrement raffinée / Fully-refined soya oil/fat	1	Huile/graisse d'arachide entièrement raffinée / Fully-refined oil/fat from	0
Lupin	0	Sésame (y compris huile/graisse) / Sesame (including oil, fat)	0
Gluten	0	Huile de sésame / Sesame oil	0
Blé / Wheat	0	Moutarde / Mustard	0
Seigle / Rye	0	Anhydride sulfureux, sulfites / Sulphur dioxide, sulfites	0
Sarrasin / Buckwheat	0	Vanilline / Vanillin	1
Bœuf / Beef	0	Céleri / Celery	0
Porc / Pork	0	Alcool / Alcohol	0
Poule / Chicken	0	Aspartame	0
Poisson (y compris calamars) / Fish (including squid)	0	Fructose	1
Crustacés (y compris crevettes, praires...) / Crustaceans (including shrimps, clams....)	0	Convient aux végétariens / Suitable for vegetarians	1
Mollusques (y compris ormeau) / Molluscs (including abalone)	0	Convient aux végétaliens / Suitable for vegans	0
Maïs / Maize	0		

Légende : 1= Présent /apte 0= Absent / inapte  
Autres noix\*: noix, noix de pécan, noix de cajou, pistaches, noix macadamia, noix de Brésil  
\*\*: à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée

« Convient aux végétaliens » est basé sur la liste des ingrédients mais ne prend pas en compte le contact croisé possible lors de la production.

Legend: 1= Present /suitable 0= Absent / not suitable  
Other nuts\*: walnuts, pecan nuts, cashew nuts, pistachios, Macadamia nuts, Brazil nuts  
\*\*: except oil/fat entirely refined

« Suitable for vegans » is based on the ingredients list but do not consider the possible cross contact during production.

Ces données techniques ne sont fournies qu'à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité de la société.

Propriété exclusive de la Chocolaterie de l'Opéra®. Tous droits réservés. ® Marques et modèles déposés.

These technical data are indicative only. The company shall not be held responsible for the accuracy of the values.®

Exclusive property of Chocolaterie de l'Opéra®. All rights reserved. ® Trademarks and designs registered.



CHOCOLATERIE DE L'OPERA ®



846 Chemin du Barret - 13160 Châteaurenard - France - +33 4.90.87.00.10  
info@chocolateriedelopera - www.chocolateriedelopera.com