



**CODE PRODUIT**                    4654                    **Couverture Noire**

**NOM**                                    CARAIBE

**NOM FACTURE**                    CARAIBE 66% FEVE 3KG

**Équilibré et Grillé**

## CERTIFICAT D'ANALYSES

### Informations article

**Numéro de lot (se référer à l'emballage) :**

**Date Limite d'Utilisation Optimale (se référer à l'emballage) :**

**Date de fabrication (se référer à l'emballage) :**

### Caractéristiques microbiologiques

| Microorganismes                    | Méthode         |
|------------------------------------|-----------------|
| Salmonelle* : Non détecté dans 25g | BKR 23/07-10/11 |

Le laboratoire d'analyses est accrédité par le COFRAC pour les analyses marquées « \* »

### Métaux lourds

| Type de produit                                                          | Plomb             |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|                                                                          | Valeurs maximales |
| Chocolat noir de couverture (66% de cacao minimum, pur beurre de cacao). | 0.3 mg/kg         |

## Certificat de salubrité

Nous certifions que nos chocolats et produits de confiserie :

- sont en accord avec la Réglementation régie par la Directive Européenne 2000/36/CE du Parlement Européen et du Conseil du 23 Juin 2000 relative aux Produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine qui est entrée en vigueur le 3 Août 2003 ;
- sont en accord avec la Réglementation régie par le règlement 1169/2011 du Parlement Européen concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;
- sont en accord avec la Réglementation régie par le règlement 488/2014 du Parlement Européen concernant les teneurs maximales en cadmium dans les denrées alimentaires ;
- respectent les obligations générales du commerce des denrées alimentaires ainsi que les prescriptions générales de la législation alimentaire définies dans le règlement CE N°178/2002 du Parlement Européen et du Conseil ;
- ne contiennent pas de porc, ni de dioxine, sont non ionisés et sans OGM (selon les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003) ;
- ne contiennent pas d'ingrédients qui, selon notre dernière connaissance, pourraient être nuisibles pour la santé publique ;
- sont sûrs pour utilisation et aptes à la consommation humaine et sont produits dans le respect des normes de sécurité les plus strictes.
- sont indemnes d'éléments radioactifs, en accord avec les standards de sécurité alimentaire de la communauté Européenne
- les emballages primaires utilisés pour le conditionnement répondent aux exigences de la réglementation Européenne en vigueur, relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

Enfin, l'activité de la société n'est pas soumise à l'agrément de la Direction des Services Vétérinaires.

## INFORMATIONS PRODUIT

### Description

Sur un bel équilibre, Caraïbe exprime des notes rondes chocolatées et de fruits secs grillés, sur un final légèrement boisé.

### Dénomination légale & Liste d'ingrédients

**Chocolat noir de couverture (66% de cacao minimum, pur beurre de cacao).**

Liste d'ingrédients:

fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de SOJA, extrait naturel de vanille

Lait (Fabriqué dans un atelier qui utilise du lait).

### Allergènes

**Contient :**

soja

**Peut contenir :**

fruits à coque, lait

## Composition

fèves de cacao 58,48%

sucres 32,4%

beurre de cacao 8,7%

émulsifiant: lécithine de SOJA 0,4%

extrait naturel de vanille 0,02%

## Composition nutritionnelle pour 100 g

|                                 |       |           |
|---------------------------------|-------|-----------|
| <i>Energie kcal</i>             | 572   | kcal/100g |
| <i>Energie kJ</i>               | 2 376 | kJ/100g   |
| <i>Protéines</i>                | 8,2   | g/100g    |
| <i>Matières grasses</i>         | 40    | g/100g    |
| <i>dont cholestérol</i>         | 3,2   | mg/100g   |
| <i>dont acides gras trans</i>   | 0     | g/100g    |
| <i>dont acides gras saturés</i> | 24    | g/100g    |
| <i>Glucides</i>                 | 40    | g/100g    |
| <i>dont sucres</i>              | 35    | g/100g    |
| <i>dont polyols</i>             | 0     | g/100g    |
| <i>dont amidon</i>              | 0     | g/100g    |
| <i>Fibres</i>                   | 9,3   | g/100g    |
| <i>Sel</i>                      | 0,04  | g/100g    |
| <i>Sodium</i>                   | 0,02  | g/100g    |
| <i>Calcium</i>                  | 59    | mg/100g   |
| <i>Fer</i>                      | 3,8   | mg/100g   |
| <i>Vitamine A</i>               | 10,5  | µg/100g   |
| <i>Vitamine C</i>               | 0     | mg/100g   |
| <i>Vitamine D</i>               | 0     | µg/100g   |
| <i>Potassium</i>                | 564   | mg/100g   |
| <i>Alcool (éthanol)</i>         | 0     | g/100g    |
| <i>Eau</i>                      | 0,8   | g/100g    |
| <i>Cendres</i>                  | 2     | g/100g    |
| <i>Acides organiques</i>        | 0     | g/100g    |
| <i>Sucres ajoutés</i>           | 32    | g/100g    |

## Caractéristiques

Teneur en beurre de cacao ajouté

9 %



|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Teneur en matière sèche<br>laitière | 0 %  |
| Teneur en protéine<br>laitière      | 0 %  |
| Teneur total en cacao               | 67 % |

Fluidité  
intermédiaire



|                      |            |
|----------------------|------------|
| Code douanier        | 1806201090 |
| Origine géographique | France     |

## Applications

| Optimales  | Recommandées  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Enrobage<br>Moulage<br>Tablette<br>Mousse<br>Crémeux et ganaches<br>Glaces et sorbets       | Enrobage<br>Glaces et sorbets                                                                    |

## Conservation

**Conditions de conservation avant ouverture :** Dans un endroit sec entre 16 et 18°C

**Date de durabilité minimale** 14 mois

**INDICATION QUALITE - étant donné la moyenne des durées de stockage, la durée de vie commerciale (DVC) à la sortie des entrepôts de VALRHONA sera de :**

8 mois minimum

**Conditions et durée de conservation après ouverture :**

Après utilisation, refermer hermétiquement le produit afin de préserver ses propriétés et le stocker aux températures préconisées jusqu'à la date limite d'utilisation optimale inscrite sur l'emballage.

## Marquages

**A consommer de préférence avant fin : MM-AAAA (M=Mois; A=Année) Numéro de lot : LXXXAAZZZ (X et Z = Code interne; A= Année) Date de fabrication : P JJ-MM-AAAA (J=Jour; M=Mois; A=Année)**

## CONDITIONNEMENT

*Description du conditionnement*

Sac fèves 3 kg

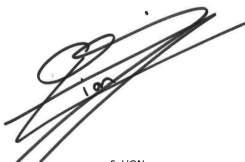
| EMBALLAGE PRIMAIRE |                         |               |                     | EMBALLAGE SECONDAIRE                    |                         |               |                     |
|--------------------|-------------------------|---------------|---------------------|-----------------------------------------|-------------------------|---------------|---------------------|
| Sac                |                         |               |                     | Carton<br>Etiquette<br>Adhésif<br>Encre |                         |               |                     |
| EAN UVC            |                         | 3395321046545 |                     | EAN colis                               |                         | 3395324046542 |                     |
| Unité de vente     | Dimension (Lxlxh) en mm | Poids net     | Poids brut env en g | PCB                                     | Dimension (Lxlxh) en mm | Poids net     | Poids brut env en g |
| 1                  | xx                      | 3000          | 3030                | 3                                       | 344x210x272             | 9000          | 9492,94             |

| Palettisation pour palette complète |                        |                     |                     |                    |               |
|-------------------------------------|------------------------|---------------------|---------------------|--------------------|---------------|
| Nombre PCB/ couche                  | Nombre couche/ palette | Nombre PCB/ palette | Nombre UVC/ palette | Hauteur maxi en mm | EAN palette   |
| 12                                  | 6                      | 72                  | 216                 | 1632               | 3395328046548 |

## DERNIERE MISE A JOUR

Validée par : Responsable Qualité Affaires Réglementaires

Date de mise à jour des informations produit  
5 août 2020



S. LION  
Resp. Affaires Réglementaires Europe / European Regulatory Affairs Manager

Informations non contractuelles.

**VALRHONA S.A.S.**  
Société Anonyme au Capital de 1 539 990 €  
**CHOCOLAT - CONFISERIE**  
14-16 avenue du Président Roosevelt  
26602 TAIN L'HERMITAGE Cedex  
Tél. 04 75 07 90 90 - Fax 04 75 08 05 17