



CODE PRODUIT 4661 **Couverture Noire**
NOM EQUATORIALE NOIRE
NOM FACTURE EQUATORIALE NOIRE 55% FEVE 3KG
 Spécial enrobage

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 (55% 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

Equatoriale Noire 55% se distingue par sa rondeur, ses notes très chocolatées gourmandes et sa facilité d'utilisation.

Dénomination légale & Liste d'ingrédients

Chocolat noir de couverture (55% de cacao minimum, pur beurre de cacao).

Liste d'ingrédients:

sucres, fèves de cacao, 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

sucres 42,48%

fèves de cacao 40,7%

beurre de cacao 16,4%

émulsifiant: lécithine de SOJA 0,4%

extrait naturel de vanille 0,02%

Composition nutritionnelle pour 100 g

<i>Energie kcal</i>	562	kcal/100g
<i>Energie kJ</i>	2 339	kJ/100g
<i>Protéines</i>	6	g/100g
<i>Matières grasses</i>	38	g/100g
<i>dont cholestérol</i>	3,35	mg/100g
<i>dont acides gras trans</i>	0	g/100g
<i>dont acides gras saturés</i>	23	g/100g
<i>Glucides</i>	46	g/100g
<i>dont sucres</i>	44	g/100g
<i>dont polyols</i>	0	g/100g
<i>dont amidon</i>	0	g/100g
<i>Fibres</i>	7,7	g/100g
<i>Sel</i>	0,02	g/100g
<i>Sodium</i>	0,01	g/100g
<i>Calcium</i>	40	mg/100g
<i>Fer</i>	4,3	mg/100g
<i>Vitamine A</i>	10,5	µg/100g
<i>Vitamine C</i>	1	mg/100g
<i>Vitamine D</i>	0	µg/100g
<i>Potassium</i>	396	mg/100g
<i>Alcool (éthanol)</i>	0	g/100g
<i>Eau</i>	1,25	g/100g
<i>Cendres</i>	1	g/100g
<i>Acides organiques</i>	0	g/100g
<i>Sucres ajoutés</i>	43	g/100g

Caractéristiques

Teneur en beurre de cacao ajouté



16 %

Teneur en matière sèche laitière	0 %
Teneur en protéine laitière	0 %
Teneur total en cacao	57 %



Code douanier	1806201090
Origine géographique	France

Applications

Optimales 	Recommandées 
Enrobage Moulage Tablette Mousse Crémeux et ganaches Glaces et sorbets	Enrobage

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

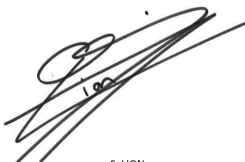
EMBALLAGE PRIMAIRE				EMBALLAGE SECONDAIRE			
Sac				Carton Etiquette Adhésif Encre			
EAN UVC		3395321046613		EAN colis		3395324046610	
Unité de vente	Dimension (Lxlxh) en mm	Poids net	Poids brut env en g	PCB	Dimension (Lxlxh) en mm	Poids net	Poids brut env en g
1	xx	3000	3030	3	344x210x272	9000	9492,94

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	3395328046616

DERNIERE MISE A JOUR

Validée par : Responsable Qualité Affaires Réglementaires

Date de mise à jour des informations produit
1 juillet 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