



**CODE PRODUIT** 4659  
**NOM** TANARIVA  
**NOM FACTURE** TANARIVA LACTEE 33% FEVE 3KG

Notes : GOURMAND, CAMEL MOU

## 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 « \* »

### Caractéristiques chimiques

	Plomb
<b>Type de produit</b>	Valeurs maximales
Chocolat de couverture au lait (33% 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

Tanariva Lactée est un chocolat au lait d'une grande douceur, aux notes de caramel mou. Son goût ensoleillé est comme une escale le long du fleuve Sambirano

### Dénomination légale & Liste d'ingrédients

**Chocolat de couverture au lait (33% de cacao minimum, pur beurre de cacao).**

Liste d'ingrédients:

sucres, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, fèves de cacao de Madagascar, LAIT écrémé en poudre, extrait naturel de vanille, émulsifiant: lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille.

### Allergènes

**Contient :**

lait

**Peut contenir :**

fruits à coque, soja

### **Composition**

sucres 37,4%

beurre de cacao 25,5%

LAIT entier en poudre 22,8%

fèves de cacao de Madagascar 8,2%

LAIT écrémé en poudre 5,1%

extrait naturel de vanille 0,5%

émulsifiant: lécithine de tournesol 0,4%

arôme naturel de vanille 0,1%

## Composition nutritionnelle pour 100 g



<i>Energie kcal</i>	566	kcal/100g
<i>Energie kJ</i>	2 358	kJ/100g
<i>Protéines</i>	9	g/100g
<i>Matières grasses</i>	36	g/100g
<i>dont cholestérol</i>	23,4	mg/100g
<i>dont acides gras trans</i>	0	g/100g
<i>dont acides gras saturés</i>	22	g/100g
<i>Glucides</i>	50	g/100g
<i>dont sucres</i>	49	g/100g
<i>dont polyols</i>	0	g/100g
<i>dont amidon</i>	0	g/100g
<i>Fibres</i>	1,7	g/100g
<i>Sel</i>	0,28	g/100g
<i>Sodium</i>	0,11	g/100g
<i>Calcium</i>	280	mg/100g
<i>Fer</i>	0,82	mg/100g
<i>Vitamine A</i>	65	µg/100g
<i>Vitamine C</i>	2	mg/100g
<i>Vitamine D</i>	0,27	µg/100g
<i>Potassium</i>	440	mg/100g
<i>Alcool (éthanol)</i>	0	g/100g
<i>Eau</i>	0,958	g/100g
<i>Cendres</i>	2	g/100g
<i>Acides organiques</i>	0	g/100g
<i>Sucres ajoutés</i>	38	g/100g

## Caractéristiques

Teneur en beurre de cacao ajouté	25 %
Teneur en matière sèche laitière	27 %
Teneur en protéine laitière	7 %
Teneur total en cacao	34 %
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** 12 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 :** (E) MM-AAAA (M=Mois; A=Année) / **Numéro de lot :** LXXXAAZZZ (X et Z =codes internes; 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		3395321046590		EAN colis		3395324046597	
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	3028	3	344x210x272	9000,00	9486,94

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	3395328046593

## DERNIERE MISE A JOUR

Validée par : Responsable Qualité

Date de mise à jour des informations produit  
26 avril 2021



**B. BOISNARD**  
Resp. Qualité Satisfaction Clients et Méthodes  
Customer Satisfaction and Methods Quality 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