



<b>CODE PRODUIT</b>	<b>9458</b>	<b>Couverture Blanc-Blond- Couleur</b>
<b>NOM</b>	<b>DULCEY</b>	
<b>NOM FACTURE</b>	<b>DULCEY 32% FEVE 3KG</b>	
	<b>Onctueux et biscuité</b>	

## 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 blanc (32% de beurre de cacao minimum).	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

**D'une couleur blonde, le chocolat Dulcey révèle une texture onctueuse et enveloppante. Son intense douceur biscuitée et peu sucrée laisse place à des notes généreuses de sablé à la pointe de sel.**

### Dénomination légale & Liste d'ingrédients

**Chocolat blanc (32% de beurre de cacao minimum).**

Liste d'ingrédients:

beurre de cacao, sucre, LAIT entier en poudre, LAIT écrémé en poudre, lactosérum (LAIT), beurre (LAIT), émulsifiant: lécithine de SOJA, extrait naturel de vanille

### Allergènes

**Contient :**

lait, soja

**Peut contenir :**

fruits à coque

## Composition

beurre de cacao 35,4%

sucres 28,6%

LAIT entier en poudre 15,9%

LAIT écrémé en poudre 8,5%

lactosérum (LAIT) 7,8%

beurre (LAIT) 3%

émulsifiant: lécithine de SOJA 0,7%

extrait naturel de vanille 0,1%

## Composition nutritionnelle pour 100 g



<i>Energie kcal</i>	602	kcal/100g
<i>Energie kJ</i>	2 502	kJ/100g
<i>Protéines</i>	7,8	g/100g
<i>Matières grasses</i>	44	g/100g
<i>dont cholestérol</i>	31,5	mg/100g
<i>dont acides gras trans</i>	0	g/100g
<i>dont acides gras saturés</i>	27	g/100g
<i>Glucides</i>	44	g/100g
<i>dont sucres</i>	43	g/100g
<i>dont polyols</i>	0	g/100g
<i>dont amidon</i>	0	g/100g
<i>Fibres</i>	1,4	g/100g
<i>Sel</i>	0,53	g/100g
<i>Sodium</i>	0,21	g/100g
<i>Calcium</i>	300	mg/100g
<i>Fer</i>	0,28	mg/100g
<i>Vitamine A</i>	55,4	µg/100g
<i>Vitamine C</i>	0	mg/100g
<i>Vitamine D</i>	0,19	µg/100g
<i>Potassium</i>	515	mg/100g
<i>Alcool (éthanol)</i>	0	g/100g
<i>Eau</i>	1	g/100g
<i>Cendres</i>	2	g/100g
<i>Acides organiques</i>	0	g/100g
<i>Sucres ajoutés</i>	29	g/100g

## Caractéristiques

Teneur en beurre de cacao ajouté	35 %
Teneur en matière sèche laitière	38 %
Teneur en protéine laitière	8 %
Teneur total en cacao	35 %
Code douanier	1704903000
Origine géographique	France



## Applications

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

## 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 :**

7 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

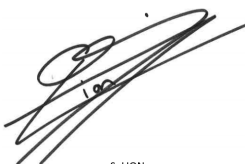
EMBALLAGE PRIMAIRE				EMBALLAGE SECONDAIRE			
Sac				Carton Etiquette Adhésif Encre			
EAN UVC		3395328106785		EAN colis		3395328106792	
Unité de vente	Dimension (Lxlxh) en mm	Poids net	Poids brut env en g	PCB	Dimension (Lxlxh) en mm	Poids net	Poids brut env en g
1	xx	3000	3030	3	344x210x272	9000	9492,94

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	3395328145913

## DERNIERE MISE A JOUR

Validée par : Responsable Qualité Affaires Réglementaires

Date de mise à jour des informations produit  
17 février 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