

FT 5112

page 1 / 5

CODE PRODUIT 5112 Instant Café

NOM NOM FACTURE ECLAT DE VALRHONA

BOITE ECLAT DE VALRHONA 1KG



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

	Plomb
Type de produit	Valeurs maximales
Bâtonnet de chocolat noir (61% de cacao minimum,pur beurre de cacao).	0.3 mg/kg





FT 5112

page 2 / 5

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

Un goût de chocolat puissant et élégant, une amertume et une acidité tout en finesse.

Dénomination légale & Liste d'ingrédients

Bâtonnet de chocolat noir (61% 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).

A 11		•	
ΑII	erg	en	ΔC
	ULE	U	Co

Contient : Peut contenir :

soja gluten, fruits à coque, lait





FT 5112

page 3 / 5

Composition

fèves de cacao 51,48%

sucre 37,9%

beurre de cacao 10,2%

émulsifiant: lécithine de SOJA 0,4%

extrait naturel de vanille 0,02%

Composition nutritionnelle pour 100 g

Energie kcal	572	kcal/100g
Energie kJ	2 377	kJ/100g
Protéines Protéines	7,4	g/100g
Matières grasses	40	g/100g
dont cholestérol	1,95	mg/100g
dont acides gras trans	0	g/100g
dont acides gras saturés	24	g/100g
Glucides	42	g/100g
dont sucres	38	g/100g
dont polyols	0	g/100g
dont amidon	0	g/100g
Fibres	8,9	g/100g
Sel	< 0,01	g/100g
Sodium	0	g/100g
Calcium	45	mg/100g
Fer	4	mg/100g
Vitamine A	10,5	μg/100g
Vitamine C	0	mg/100g
Vitamine D	0	μg/100g
Potassium	498	mg/100g
Alcool (éthanol)	0	g/100g
Eau	0,7	g/100g
Cendres	2	g/100g
Acides organiques	0	g/100g
Sucres ajoutés	38	g/100g

Caractéristiques

Dimensions unitaire (à titre indicatif)

62*13,5*11,5 mm

.....





FT 5112

page 4 / 5

Teneur en beurre de 10 %

cacao ajouté

Teneur en matière sèche 0 %

laitière

Teneur en protéine 0 %

laitière

Teneur total en cacao 62 %

Code douanier 1806329000 Origine géographique France

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 AAAA.MM (A=Année; M=Mois) 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

Boîte 1 kg







FT 5112

page 5 / 5

EMBALLAGE PRIMAIRE			EMBALLAGE SECONDAIRE				
Boîte carton Film							
EAN UVC 3395321051129		EAN colis					
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	195x158x171	1000	1174,4			0	0

Palettisation pour palette complète							
Nombre PCB/ couche	Nombre couche/ palette	Nombre PCB/ palette	Nombre UVC/ palette	Hauteur maxi en mm	EAN palette		
26	5	130		995	3395327051123		

DERNIERE MISE A JOUR

Validée par : Responsable Qualité Affaires Réglementaires

Date de mise à jour des informations produit 24 juillet 2020

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

