



**CODE PRODUIT**                    **6409**    **Corps Creux**

**NOM**    **SOLSTIS NOIR FORMAT**  
**DESSERT**

**NOM FACTURE**                    **SOLSTIS NOIR DESSERT 45PC**

## 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

## 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

Une coque en chocolat originale, prête à garnir pour réaliser des desserts à l'assiette. Coque réalisée avec un chocolat noir Valrhona 55%.

### Dénomination légale & Liste d'ingrédients

**Coques de chocolat noir (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>Alcool (éthanol)</i>	0	g/100g
<i>Eau</i>	1,25	g/100g
<i>Cendres</i>	1	g/100g

## Caractéristiques

Dimensions unitaire (à titre indicatif) 35\*72 mm

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	1806903900
Origine géographique	France

## 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*

Boîte 45 pièces

## DERNIERE MISE A JOUR

**Validée par : Responsable Qualité Affaires Réglementaires**

**Date de mise à jour des informations produit**  
13 août 2020



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

**Informations non contractuelles.**

**VALRHONA S.A.S.**  
Société Anonyme au Capital de 1 539 930 €  
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