CODE PRODUIT	**5010**
NOM	**NAPPAGE NEUTRE ABSOLU CRISTAL**
NOM FACTURE	**ABSOLU CRISTAL NAPPAGE NEUTRE 5KG**

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
Listeria monocytogenes* :	Absence dans 25g	AES 10/03-09/00

Le laboratoire d'analyses est accrédité par le COFRAC pour les analyses marquées « * »

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

Transparent et neutre en goût. Utilisé au cœur des desserts, entremets, ce produit unique permet et garantit des compositions à la texture exceptionnelle. En matière de glaçage et de nappage, il offre un résultat au brillant étincelant et une tenue impeccable, tant en température positive que négative.

Dénomination légale & Liste d'ingrédients

Nappage neutre.

Liste d'ingrédients:
eau, sucre, sirop de glucose, gélifiant: pectine, épaississant: carraghénanes, acidifiant: acide citrique.

Conditionné sous atmosphère protectrice.

Lait (Fabriqué dans un atelier qui utilise du lait).

Allergènes

Contient :	**Peut contenir :**
	fruits à coque, lait, soja

Composition

eau 38,73%

sucre 37,3%

sirop de glucose 22,7%

gélifiant: pectine 0,8%

épaississant: carraghénanes 0,4%

acidifiant: acide citrique 0,07%

Composition nutritionnelle pour 100 g

Energie kcal	266	kcal/100g
Energie kJ	1 127	kJ/100g
Protéines	< 0,5	g/100g
Matières grasses	0,7	g/100g
dont cholestérol	0,35	mg/100g
dont acides gras trans	0	g/100g
dont acides gras saturés	0,4	g/100g
Glucides	64	g/100g
dont sucres	50	g/100g
dont polyols	0	g/100g
dont amidon	0	g/100g
Fibres	1,1	g/100g
Sel	0,15	g/100g
Sodium	0,06	g/100g
Calcium	14	mg/100g
Fer	0,03	mg/100g
Vitamine A	10,5	µg/100g
Vitamine C	0	mg/100g
Vitamine D	0	µg/100g
Potassium	17,5	mg/100g
Alcool (éthanol)	0	g/100g
Eau	34,2	g/100g
Cendres	0	g/100g
Acides organiques	0,0636	g/100g
Sucres ajoutés	60	g/100g

Caractéristiques

Teneur en beurre de cacao ajouté	0 %
Teneur en matière sèche laitière	0 %
Teneur en protéine laitière	0 %
Teneur total en cacao	0 %
Code douanier	1704905100
Origine géographique	France

Conservation

Conditions de conservation avant ouverture : A une température inférieure à 20°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 :

6 mois minimum

Conditions et durée de conservation après ouverture :

Le produit conservé selon nos préconisations (4°C) se garde 1 mois après ouverture sans dépasser 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

Seau 5 kg operculé

EMBALLAGE PRIMAIRE				EMBALLAGE SECONDAIRE			
Seau / Film / Couvercle Etiquette				Carton Etiquette			
EAN UVC		3395321050108		EAN colis		3395324050105	
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	5000	5190	2	475x243x190	10000,00	10880,00

Palettisation pour palette complète					
Nombre PCB/ couche	Nombre couche/ palette	Nombre PCB/ palette	Nombre UVC/ palette	Hauteur maxi en mm	EAN palette
7	5	35	70	1098	3395328050101

DERNIERE MISE A JOUR

Validée par : Responsable Qualité

Date de mise à jour des informations produit
19 mars 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