



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 ;
- sont en accord avec la réglementation régie par le règlement (CE) No 2023/915 de la commission du 15 mai 2023 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants 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 Départementale de la Protection des Populations (DDPP).

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.

Allergènes

Présence

Présence possible de

fruits à coque, soja

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

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	266	kcal/100g
Energie	1 127	kJ/100g
Protéines	< 0,5	g/100g
Matières grasses	0,7	g/100g
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 alimentaires	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	2106909849
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			
Couvercle				Carton			
Etiquette				Etiquette			
EAN UVC		3395321050108		EAN colis		3395324050105	
Unité de vente	Dimension (Lxlxh) en mm	Poids net en gr	Poids brut env en g	PCB	Dimension (Lxlxh) en mm	Poids net en gr	Poids brut env en g
1	226x226x140	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
27 mars 2024



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 1 539 930 €
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