

CODE PRODUIT 31834 **Aides Culinaires**

NOM DULCEY

NOM FACTURE BLOND DULCEY 35% FEVE 1KG

Onctueux et Biscuité

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
Chocolat blanc (35% 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

Dulcey, par sa douceur biscuitée très légèrement salée et son goût de lait caramélisé, a ce don de nous renvoyer en enfance, de nous faire voyager dans un tourbillon de souvenirs délicieux propres à chacun

Dénomination légale & Liste d'ingrédients

Chocolat blanc (35% 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 tournesol, extrait naturel de vanille

Allergènes

Contient :

lait

Peut contenir :

fruits à coque, soja

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 tournesol 0,7%

extrait naturel de vanille 0,1%

Composition nutritionnelle pour 100 g

<i>Energie kcal</i>	602	kcal/100g
<i>Energie kJ</i>	2 506	kJ/100g
<i>Protéines</i>	8	g/100g
<i>Matières grasses</i>	43	g/100g
<i>dont cholestérol</i>	15,5	mg/100g
<i>dont acides gras trans</i>	0	g/100g
<i>dont acides gras saturés</i>	26	g/100g
<i>Glucides</i>	45	g/100g
<i>dont sucres</i>	45	g/100g
<i>dont polyols</i>	0	g/100g
<i>dont amidon</i>	0	g/100g
<i>Fibres</i>	< 0,5	g/100g
<i>Sel</i>	0,52	g/100g
<i>Sodium</i>	0,21	g/100g
<i>Calcium</i>	321	mg/100g
<i>Fer</i>	0,23	mg/100g
<i>Vitamine A</i>	68,1	µg/100g
<i>Vitamine C</i>	2	mg/100g
<i>Vitamine D</i>	0,19	µg/100g
<i>Potassium</i>	508	mg/100g
<i>Alcool (éthanol)</i>	0	g/100g
<i>Eau</i>	1,37	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



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 : (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

Sac fèves 1 kg



EMBALLAGE PRIMAIRE				EMBALLAGE SECONDAIRE			
Sac Etiquette				Carton Etiquette Adhésif Encre			
EAN UVC		3395328365977		EAN colis		3395328365953	
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	1000	1020,1	9	344x210x272	9000	9583,84

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	648	1632	3395328365960

DERNIERE MISE A JOUR

Validée par : Responsable Qualité Affaires Réglementaires

Date de mise à jour des informations produit
19 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