CODE PRODUIT **31209** **Aides Culinaires**

NOM **CARAIBE 66% 250G**
NOM FACTURE **CARAIBE 66% FEVE 250GR**

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 noir de couverture (66% de cacao minimum,pur beurre de cacao).	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

Caraïbe, avec ses notes amères intenses et ses accents boisés et de fruits secs grillés, fait rêver à une danse envoûtante à l'ombre des cacaoyers.

Dénomination légale & Liste d'ingrédients

Chocolat noir de couverture (66% de cacao minimum,pur beurre de cacao).

Liste d'ingrédients:
fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille

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

Allergènes

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

Composition

fèves de cacao 58,48%

sucre 32,4%

beurre de cacao 8,7%

émulsifiant: lécithine de tournesol 0,4%

extrait naturel de vanille 0,02%

Composition nutritionnelle pour 100 g

Energie kcal	565	kcal/100g
Energie kJ	2 343	kJ/100g
Protéines	8	g/100g
Matières grasses	40	g/100g
dont cholestérol	1,99	mg/100g
dont acides gras trans	0	g/100g
dont acides gras saturés	24	g/100g
Glucides	37	g/100g
dont sucres	34	g/100g
dont polyols	0	g/100g
dont amidon	0	g/100g
Fibres	12	g/100g
Sel	< 0,01	g/100g
Sodium	0	g/100g
Calcium	57,8	mg/100g
Fer	4,8	mg/100g
Vitamine A	6,14	µg/100g
Vitamine C	0	mg/100g
Vitamine D	0	µg/100g
Potassium	560	mg/100g
Alcool (éthanol)	0	g/100g
Eau	1,13	g/100g
Cendres	2	g/100g
Acides organiques	0	g/100g
Sucres ajoutés	32	g/100g

Caractéristiques

POIDS D'UN PRODUIT FINI 250.0 g

Teneur en beurre de cacao ajouté	9 %
Teneur en matière sèche laitière	0 %
Teneur en protéine laitière	0 %
Teneur total en cacao	67 %
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 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 : (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

Sachet fèves 250 g

EMBALLAGE PRIMAIRE				EMBALLAGE SECONDAIRE			
Sachet Etiquette Etiquette				Carton Etiquette Adhésif Format bulle			
EAN UVC	3395328348376			EAN colis	3395328348352		
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		250	260	12	400x216x139	3000	3370,75

Palettisation pour palette complète					
Nombre PCB/ couche	Nombre couche/ palette	Nombre PCB/ palette	Nombre UVC/ palette	Hauteur maxi en mm	EAN palette
10	8	80	960	1260	3395328348369

DERNIERE MISE A JOUR

Validée par : Responsable Qualité Affaires Réglementaires

Informations non contractuelles.

Date de mise à jour des informations produit
10 août 2020

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

VALRHONA S.A.S.
Société Anonyme au Capital de 1 539 940 €
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