

CODE PRODUIT	31215	Aides Culinaires
NOM	GUANAJA 70% 250G	
NOM FACTURE	GUANAJA 70% 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

Type de produit	Plomb
	Valeurs maximales
Chocolat noir de couverture (70% 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

Les notes réconfortantes de gruë de cacao amer, la force et l'acidité de Guanaja se répondent comme les sons chauds et harmonieux d'un orchestre d'instruments en bois d'ébène mêlés aux rythmes doux de percussions et chants festifs.

Dénomination légale & Liste d'ingrédients

Chocolat noir de couverture (70% 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 63,18%

sucres 28,7%

beurre de cacao 7,7%

émulsifiant: lécithine de tournesol 0,4%

extrait naturel de vanille 0,02%

Composition nutritionnelle pour 100 g

Energie kcal	569	kcal/100g
Energie kJ	2 360	kJ/100g
Protéines	8,6	g/100g
Matières grasses	42	g/100g
<i>dont cholestérol</i>	2,15	mg/100g
<i>dont acides gras trans</i>	0	g/100g
<i>dont acides gras saturés</i>	25	g/100g
Glucides	34	g/100g
<i>dont sucres</i>	30	g/100g
<i>dont polyols</i>	0	g/100g
<i>dont amidon</i>	0	g/100g
Fibres	13	g/100g
Sel	< 0,01	g/100g
<i>Sodium</i>	0	g/100g
Calcium	62,3	mg/100g
Fer	5,2	mg/100g
Vitamine A	6,63	µg/100g
Vitamine C	0	mg/100g
Vitamine D	0	µg/100g
Potassium	604	mg/100g
Alcool (éthanol)	0	g/100g
Eau	1,22	g/100g
Cendres	2	g/100g
Acides organiques	0	g/100g
Sucres ajoutés	29	g/100g

Caractéristiques

POIDS D'UN PRODUIT FINI 250.0 g

Teneur en beurre de cacao ajouté	8 %
Teneur en matière sèche laitière	0 %
Teneur en protéine laitière	0 %
Teneur total en cacao	71 %
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 : LXXXXAAZZZ (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



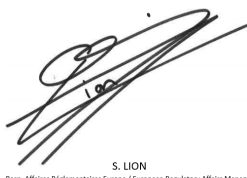
EMBALLAGE PRIMAIRE				EMBALLAGE SECONDAIRE			
Sachet Etiquette Etiquette				Carton Etiquette Adhésif Format bulle			
EAN UVC		3395328348581		EAN colis		3395328348567	
Unité de vente	Dimension (LxIxh) en mm	Poids net	Poids brut env en g	PCB	Dimension (LxIxh) en mm	Poids net	Poids brut env en g
1		250	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	3395328348574

DERNIERE MISE A JOUR

Validée par : Responsable Qualité Affaires Réglementaires

Date de mise à jour des informations produit
11 août 2020



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

Informations non contractuelles.

VALRHONA S.A.S.
Société Anonyme au Capital de 1 539 990 €
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