

CODE PRODUIT 29868 **Aides Culinaires**

NOM **ORIADO 60% 1KG**

NOM FACTURE **ORIADO 60% FEVE 1KG**

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 biologique et équitable (60% 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

La douceur onctueuse et vanillée d'Oriado invite à une sieste sur le sable chaud, avec la caresse enveloppante du soleil sur la peau.

Dénomination légale & Liste d'ingrédients

Chocolat noir de couverture biologique et équitable (60% de cacao minimum, pur beurre de cacao).

Liste d'ingrédients:

fèves de cacao du Pérou et de la République Dominicaine*, sucre de canne*, beurre de cacao*, émulsifiant: lécithine de tournesol*, vanille*

(*) produit issu de l'agriculture biologique, certifié par FR-BIO-01.

beurre de cacao, fèves de cacao, sucre de canne, vanille **issus du commerce équitable : cultivés par des producteurs certifiés et commercialisés selon les standards du label Fairtrade/Max Havelaar, 99,6% du poids total.**

www.maxhavelaarfrance.org

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

Allergènes

Contient :

Peut contenir :

fruits à coque, lait, soja

Composition

fèves de cacao du Pérou et de la République Dominicaine* 45,87%

sucres de canne* 39,1%

beurre de cacao* 14,6%

émulsifiant: lécithine de tournesol* 0,4%

vanille* 0,03%

Composition nutritionnelle pour 100 g

<i>Energie kcal</i>	566	kcal/100g
<i>Energie kJ</i>	2 350	kJ/100g
<i>Protéines</i>	6,3	g/100g
<i>Matières grasses</i>	39	g/100g
<i>dont cholestérol</i>	1,56	mg/100g
<i>dont acides gras trans</i>	0	g/100g
<i>dont acides gras saturés</i>	24	g/100g
<i>Glucides</i>	42	g/100g
<i>dont sucres</i>	39	g/100g
<i>dont polyols</i>	0	g/100g
<i>dont amidon</i>	0	g/100g
<i>Fibres</i>	9,6	g/100g
<i>Sel</i>	0,03	g/100g
<i>Sodium</i>	0,01	g/100g
<i>Calcium</i>	77,5	mg/100g
<i>Fer</i>	4	mg/100g
<i>Vitamine A</i>	4,82	µg/100g
<i>Vitamine C</i>	0	mg/100g
<i>Vitamine D</i>	0	µg/100g
<i>Potassium</i>	525	mg/100g
<i>Alcool (éthanol)</i>	0	g/100g
<i>Eau</i>	1,4	g/100g
<i>Cendres</i>	2	g/100g
<i>Acides organiques</i>	0	g/100g
<i>Sucres ajoutés</i>	39	g/100g

Caractéristiques

Teneur en beurre de cacao ajouté

15 %

Teneur en matière sèche laitière	0 %
Teneur en protéine laitière	0 %
Teneur total en cacao	60 %
Code douanier	1806329000
Origine géographique	France

Conservation

Conditions de conservation avant ouverture : Dans un endroit sec entre 16 et 18°C

Date de durabilité minimale 18 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

Sac fèves 1kg



EMBALLAGE PRIMAIRE				EMBALLAGE SECONDAIRE			
Sac Etiquette				Carton Etiquette Adhésif Encre			
EAN UVC		3395328332047		EAN colis		3395328332023	
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	3395328332030

DERNIERE MISE A JOUR

Validée par : Responsable Qualité Affaires Réglementaires

Date de mise à jour des informations produit
10 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