

|                     |                                              |                         |
|---------------------|----------------------------------------------|-------------------------|
| <b>CODE PRODUIT</b> | <b>31841</b>                                 | <b>Aides Culinaires</b> |
| <b>NOM</b>          | <b>SACHET PEPITES<br/>CHOCOLAT NOIR 250G</b> |                         |
| <b>NOM FACTURE</b>  | <b>SACHET PEPITES NOIRES 250G</b>            |                         |

## 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             |
|------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Type de produit</b>                                     | Valeurs maximales |
| Chocolat noir (52% 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

Sachet de pépites de chocolat noir pour réaliser toutes vos recettes.

### Dénomination légale & Liste d'ingrédients

**Chocolat noir (52% de cacao minimum, pur beurre de cacao).**

Liste d'ingrédients:

pâte de cacao, sucre, cacao maigre en poudre, émulsifiant: lécithine, arôme naturel de vanille

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

### Allergènes

**Contient :**

**Peut contenir :**

gluten, fruits à coque, lait, soja

## Composition

pâte de cacao 47,96%

sucres 47%

cacao maigre en poudre 4,4%

émulsifiant: lécithine 0,6%

arôme naturel de vanille 0,04%

## Composition nutritionnelle pour 100 g

|                                 |       |           |
|---------------------------------|-------|-----------|
| <b>Energie kcal</b>             | 505   | kcal/100g |
| <b>Energie kJ</b>               | 2 108 | kJ/100g   |
| <b>Protéines</b>                | 7,6   | g/100g    |
| <b>Matières grasses</b>         | 27    | g/100g    |
| <i>dont cholestérol</i>         | 0,8   | mg/100g   |
| <i>dont acides gras trans</i>   | 0     | g/100g    |
| <i>dont acides gras saturés</i> | 16    | g/100g    |
| <b>Glucides</b>                 | 53    | g/100g    |
| <i>dont sucres</i>              | 48    | g/100g    |
| <i>dont polyols</i>             | 0     | g/100g    |
| <i>dont amidon</i>              | 0     | g/100g    |
| <b>Fibres</b>                   | 9,8   | g/100g    |
| <b>Sel</b>                      | 0,02  | g/100g    |
| <i>Sodium</i>                   | 0,01  | g/100g    |
| <b>Calcium</b>                  | 45,1  | mg/100g   |
| <b>Fer</b>                      | 6,6   | mg/100g   |
| <b>Vitamine A</b>               | 0,8   | µg/100g   |
| <b>Vitamine C</b>               | 0     | mg/100g   |
| <b>Vitamine D</b>               | 0     | µg/100g   |
| <b>Potassium</b>                | 151   | mg/100g   |
| <b>Alcool (éthanol)</b>         | 0     | g/100g    |
| <b>Eau</b>                      | 1     | g/100g    |
| <b>Cendres</b>                  | 2     | g/100g    |
| <b>Sucres ajoutés</b>           | 47    | g/100g    |

## Caractéristiques

POIDS D'UN PRODUIT FINI 250.0 g  
Teneur en beurre de cacao ajouté 0 %

VALRHONA S.A.S. 14, Avenue du Président Roosevelt CS 20040 26600 Tain l'Hermitage Cedex France  
Tél. 04.75.07.90.90 – Fax 04.75.08.84.49 – [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)  
Service clients / Customer service: [serviceclient@valrhona.fr](mailto:serviceclient@valrhona.fr)



|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| Teneur en matière sèche<br>laitière | 0 %        |
| Teneur en protéine<br>laitière      | 0 %        |
| Teneur total en cacao               | 52 %       |
| Code douanier                       | 1806203090 |
| Origine géographique                | France     |

## Conservation

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

**Date de durabilité minimale** 24 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 :

12 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 250g



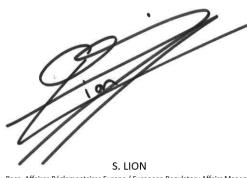
| EMBALLAGE PRIMAIRE               |                         |               |                     | EMBALLAGE SECONDAIRE                           |                         |               |                     |
|----------------------------------|-------------------------|---------------|---------------------|------------------------------------------------|-------------------------|---------------|---------------------|
| Sachet<br>Etiquette<br>Etiquette |                         |               |                     | Carton<br>Etiquette<br>Adhésif<br>Format bulle |                         |               |                     |
| EAN UVC                          |                         | 3395328366080 |                     | EAN colis                                      |                         | 3395328366097 |                     |
| 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               | 3395328366073 |

## DERNIERE MISE A JOUR

Validée par : Responsable Qualité Affaires Réglementaires

Date de mise à jour des informations produit  
12 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