



CODE PRODUIT 51472
NOM AMATIKA BLANC 35% 250G
NOM FACTURE AMATIKA BLANC 35% FEVE 250G

Notes : GOURMANDES, AMANDES

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 « * »

Caractéristiques chimiques

	Plomb
Type de produit	Valeurs maximales
Spécialité à base de beurre de cacao et d'amandes.	0.2 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 ;
- sont en accord avec la réglementation régie par le règlement (CE) No 2023/915 de la commission du 15 mai 2023 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants 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 Départementale de la Protection des Populations (DDPP).

INFORMATIONS PRODUIT

Description

Couverture blanche végétale, à base d'amandes déshuilées en poudre, 35% de beurre de cacao.

Pour toutes mises en avant des certifications (biologique, équitable, vegan) de vos produits, veuillez vous rapprocher de votre commercial pour avoir accès à la fiche mémo certification.

Dénomination légale & Liste d'ingrédients

Spécialité à base de beurre de cacao et d'amandes.

Liste d'ingrédients:

sucré, beurre de cacao 35,8%, AMANDES déshuilées en poudre 21,8%, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille.

Allergènes

Présence
fruits à coque

Présence possible de
soja, lait, gluten, autres fruits à coque

Composition

sucres 42,01%

beurre de cacao 35,8%

AMANDES déshuilées en poudre 21,8%

émulsifiant : lécithine de tournesol 0,3%

extrait naturel de vanille 0,09%

Composition nutritionnelle pour 100 g

<i>Energie</i>	591	kcal/100g
<i>Energie</i>	2 458	kJ/100g
<i>Protéines</i>	8,5	g/100g
<i>Matières grasses</i>	41	g/100g
<i>Cholestérol</i>	0	mg/100g
<i>dont acides gras trans</i>	0	g/100g
<i>dont acides gras saturés</i>	22	g/100g
<i>Glucides</i>	45	g/100g
<i>dont sucres</i>	43	g/100g
<i>dont polyols</i>	0	g/100g
<i>dont amidon</i>	0,22	g/100g
<i>Fibres alimentaires</i>	3,1	g/100g
<i>Sel</i>	< 0,01	g/100g
<i>Sodium</i>	0	g/100g
<i>Calcium</i>	111	mg/100g
<i>Fer</i>	1,7	mg/100g
<i>Vitamine A</i>	0	µg/100g
<i>Vitamine C</i>	0	mg/100g
<i>Vitamine D</i>	0	µg/100g
<i>Potassium</i>	263	mg/100g
<i>Alcool (éthanol)</i>	0	g/100g
<i>Eau</i>	1,12	g/100g
<i>Cendres</i>	0,658	g/100g
<i>Acides organiques</i>	0	g/100g
<i>Sucres ajoutés</i>	42	g/100g



Caractéristiques

POIDS D'UN PRODUIT FINI 250.0 g

Teneur en beurre de cacao ajouté	36 %
Teneur en matière sèche laitière	0 %
Teneur en protéine laitière	0 %
Teneur total en cacao	36 %
Code douanier	1704909919
Origine géographique	France



Applications

Optimales 	Recommandées 
Crèmeux et ganaches	Tablette Enrobage Glaces et sorbets Moulage Mousse

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 :

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			
Sache Etiquette Etiquette				Carton Etiquette Adhésif			
EAN UVC 3395329060390				EAN colis 3395329060406			
Unité de vente	Dimension (Lxlxh) en mm	Poids net en gr	Poids brut env en g	PCB	Dimension (Lxlxh) en mm	Poids net en gr	Poids brut env en g
1	145x45x210	250	258	12	399x215x136	3000	3400,00

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	3395329060420

DERNIERE MISE A JOUR

Date de mise à jour des informations produit
23 juillet 2025

Informations non contractuelles.

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