INTERIEURS



CODE PRODUIT : 11323

NOM : PERLES DE CHOCOLAT NOIR

NOM FACTURE : PERLES CHOCOLAT NOIR 250G

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 :	Absence dans 25g	*BRD 07/11-12/05**
Listeria monocytogenes :	Absence dans 25g	*AES 10/03-09/00**

Le laboratoire d'analyses est accrédité par le COFRAC pour les analyses marquées "*".

Métaux lourds

	PLOMB	CADMIUM *
Type de produit	**Valeurs maximum**	**Valeurs maximum**
Chocolat noir	0,2 mg / kg	0,8 mg / kg
Chocolat au lait	/	0,3 mg / kg
Poudre de cacao	/	0,6 mg / kg

Nous réalisons une surveillance régulière des produits fabriqués, selon un plan d'analyses statistiques effectuées auprès d'un laboratoire extérieur accrédité COFRAC (normes européennes).
*** RÈGLEMENT (UE) No 488/2014 DE LA COMMISSION du 12 mai 2014 modifiant le règlement (CE) no 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en cadmium dans les denrées alimentaires.**

Certificat de salubrité

Nous certifions que les produits de chocolaterie et confiserie fabriqués et distribués par : VALRHONA - 14, avenue du Président Roosevelt - 26602 Tain l'Hermitage Cedex France
- 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;
- 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 la réglementation européenne);
- 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.
Enfin, l'activité de la société n'est pas soumise à l'agrément de la Direction des Services Vétérinaires.

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale & Liste d'ingrédients

Perles de chocolat noir (55% de cacao minimum, pur beurre de cacao).

Ingrédients: cacao (fèves de cacao, beurre de cacao), sucre, LAIT entier en poudre, émulsifiant (lécithine de SOJA), extrait naturel de vanille. Présence possible de fruits à coque, protéines d'œuf et gluten.

Description

Des perles de chocolat noir au goût franc et à la texture fondante pour réussir vos pâtisseries.

Humidité : < 1,5%

Poids unitaire : 250 g minimum

Dimensions produit nu : 6,0 mm (à titre indicatif)

Composition nutritionnelle - Pour 100 g

Énergie : 546 kcal / 2271 kJ

Lipides dont :	35 g	**Sel :**	< 0,01 g
saturés :	21 g	**Sodium :**	< 0,005 g
trans :	0 g	**Fibres alimentaires :**	8,3 g
cholestérol :	3,0 mg	**Alcool (éthanol) :**	0 g
Glucides dont :	48 g	**Vitamine A :**	10,5 µg
sucres :	38 g	**Vitamine C :**	0,50 mg
amidon :	<0,5 g	**Calcium :**	50,0 mg
polyols :	<0,5 g	**Fer :**	4,0 mg
Protéines :	6,8 g		

Conditionnement

PRODUIT :

Présentation : Pot 250 g

Unité de vente : Pot 250 g x 8





EMBALLAGE PRIMAIRE : **Code EAN :** 3395328151808

Type	Matériau	Poids emballage unitaire	Dimensions (en cm)	Poids net
Pot Couvercle Carton	Plastique (PET) Plastique (PP) Carton	20 g +/- 10% 7 g +/- 10% 101 g +/- 10%	23.80 x 19.30 x 14.10	2,0 kg minimum

EMBALLAGE SECONDAIRE :

Non applicable				

ETIQUETAGE :

Date limite d'utilisation optimale :	MM-AAAA (M=Mois ; A=Année)	
Numéro de lot :	LXXXYYZZZ	XXX, ZZZ } Codes internes YY Année de production
Date de fabrication :	P JJ-MM-AAAA (J=Jour ; M=Mois ; A=Année)	

Nous certifions que les emballages primaires utilisés pour le conditionnement des produits alimentaires que nous commercialisons répondent aux exigences des normes européennes et nationales (France), relative aux Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Conservation

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

Date Limite d'Utilisation Optimale : 9 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 : 7 mois minimum

Conditions de conservation et Date Limite d'Utilisation Optimale après ouverture :

Refermer hermétiquement le produit afin de préserver ses propriétés et le stocker entre 16 et 18°C

Le produit conservé selon nos préconisations se garde jusqu'à la date limite d'utilisation optimale inscrite sur l'emballage

Composition

Valeurs arrondies

sucre	42,4%
fèves de cacao	39,9%
beurre de cacao	15,1%
LAIT entier en poudre	2,0%
émulsifiant	0,36%
lécithine de SOJA	0,36%
extrait naturel de vanille	0,18%

55,1% de Cacao

DERNIERE MISE A JOUR

Validée par : Responsable Qualité Affaires Réglementaires

Informations non contractuelles.

Date de mise à jour des informations produit : 05/02/2018

VALRHONA S.A.S.
Société Anonyme au Capital de 1 539 930 €
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