FICHE TECHNIQUE

CHOCOLAT AU LAIT - SANS GLUTEN



CODE PRODUIT : 12388

NOM : JIVARA

NOM FACTURE : JIVARA LACTEE 40% FEVE 1KG

Crémeux et Cacaoté

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
Microorganismes aérobies mésophiles :	< 5 000 germes par g	*NF EN ISO 4833-1**
Coliformes 30°C :	< 100 germes par g	*NF V08-050**
Escherichia coli :	< 1 germe par g	*NF ISO16649-2**
Bacillus cereus :	< 10 germes par g	*BKR 23/06-02/10*
Staphylocoques à coagulase positive 37°C :	< 10 germes par g	*NF V08-057-1**
Salmonelle :	Absence dans 25g	*MSRV 12/05-464 Validée NF ISO 16140**
Listeria monocytogenes :	Absence dans 25g	*AES 10/03-09/00**
Levures et moisissures :	< 50 germes par g	*NF V08-059**

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

Métaux lourds

	PLOMB		CADMIUM	
Type de produit	**Fréquence d'analyse**	**Valeurs maximum**	**Fréquence d'analyse**	**Valeurs maximum**
Fèves de cacao	/	/	**11 analyses par an**	0,8 mg / kg
Chocolat de couverture noir	**1 analyse par an**	0,02 mg / kg	**1 analyse par an**	0,3 mg / kg
Pralinés	**1 analyse par an**	0,02 mg / kg	/	/
Autres produits à base de chocolat et d'ingrédients : FRUIT SEC	**1 analyse par an**	0,02 mg / kg	**1 analyse par an**	0,3 mg / kg
Autres produits à base de chocolat et d'ingrédients : BISCUIT	**1 analyse par an**	0,02 mg / kg	**1 analyse par an**	0,3 mg / kg
Autres produits à base de chocolat et d'ingrédients : FRUITS TROPICAUX SECHES	**1 analyse par an**	0,02 mg / kg	**1 analyse par an**	0,3 mg / kg
Autres produits à base de chocolat et d'ingrédients : EPICES / THE / HERBES AROMATIQUES	**1 analyse par an**	0,02 mg / kg	**1 analyse par an**	0,3 mg / kg

A ce jour, il n'existe pas de normes européennes relatives à la contamination des produits de chocolat par les métaux lourds.
Nous réalisons une surveillance régulière des produits fabriqués, selon un plan d'analyses statistiques effectuées auprès d'un laboratoire extérieur accrédité COFRAC (normes européennes).

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 la Directive Européenne 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil "Etiquetage, Présentation et publicité concernant 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 sans OGM et non ionisés;
- 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

Chocolat de couverture au lait (40% de cacao minimum, pur beurre de cacao).

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

Ce produit est Gluten Free au sens de la réglementation Européenne. Il contient moins de 20mg de gluten par kg et convient aux personnes souffrant d'intolérance au gluten.

Description

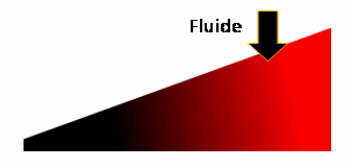
Jivara séduit pour le goût prononcé de ses notes cacaotées, à la tonalité crémeuse, en harmonie avec des notes finales de vanille et de malt.

Humidité : < 1,5%

Poids unitaire : 3,3 g +/- 0,3 g

Dimensions produit nu : 35,5 x 21,5 x 6,0 mm (à titre indicatif)

Finesse : 16 µm maximum



Composition nutritionnelle - Pour 100 g

Énergie : 586 kcal / 2436 kJ

Lipides dont :	41 g	**Sel :**	0,17 g
saturés :	25 g	**Sodium :**	0,07 g
trans :	0,1 g	**Fibres alimentaires :**	2,9 g
cholestérol :	23 mg	**Alcool (éthanol) :**	0 g
Glucides dont :	47 g	**Vitamine A :**	51,0 µg
sucres :	45 g	**Vitamine C :**	1,3 mg
amidon :	<0,5 g	**Calcium :**	220 mg
polyols :	<0,5 g	**Fer :**	0,090 mg
Protéines :	7,3 g		

Applications

Sauce			Ganache bonbon		
Nappage			Enrobage		
Mousse			Décor		
Moulage			Boisson chocolat		
Glaces et Sorbets			Crémeux		
Ganache Pâtisserie					

Recommandé

Possible

VALRHONA S.A.S. 14, Avenue du Président Roosevelt 26600 Tain l'Hermitage France
Tél. 04.75.07.90.90 - Fax 04.75.08.84.49 - www.valrhona.com - Service clients / Customer service : serviceclient@valrhona.fr

Conditionnement

PRODUIT :

Présentation : Sac fèves 1 kg
Unité de vente : Sac fèves 1 kg
Carton complet : Sac fèves 1 kg x 9





EMBALLAGE PRIMAIRE : **Code EAN :** 3395321075156

Type	Matériau	Poids emballage unitaire	Dimensions (en cm)	Poids net
Sac	Film (PE + PE métallisé + PET)	25,1 g +/- 10%	20.00 x 18.00 x 9.00	1,0 kg

EMBALLAGE SECONDAIRE : **Code EAN :** 3395328190500

Carton	Carton	358 g +/- 10%	35.40 x 21.40 x 29.50	9,0 kg

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 de la Réglementation Européenne en vigueur, 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 : 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 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

beurre de cacao	27,0%
LAIT entier en poudre	23,2%
sucre	23,2%
fèves de cacao	14,0%
sucre roux	10,5%
extrait naturel de vanille	1,3%
émulsifiant	0,42%
lécithine de SOJA	0,42%
extrait de malt d'ORGE	0,25%

41,1% de Cacao

VALRHONA S.A.S. 14, Avenue du Président Roosevelt 26600 Tain l'Hermitage France
Tél. 04.75.07.90.90 - Fax 04.75.08.84.49 - www.valrhona.com - Service clients / Customer service : serviceclient@valrhona.fr

DERNIERE MISE A JOUR

Validée par : Responsable Qualité Affaires Réglementaires

Informations non contractuelles.

Date de mise à jour des informations produit : 08/12/2015

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