



CODE PRODUIT : 12787

CHOCOLAT BLANC

NOM : DULCEY

NOM FACTURE : BLOND DULCEY 32% FEVE 1KG

Onctueux et Biscuité

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*
<i>Escherichia coli</i> :	< 1 germe par g	NF ISO16649-2*
<i>Bacillus cereus</i> :	< 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*
<i>Listeria monocytogenes</i> :	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

Type de produit	PLOMB		CADMIUM	
	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 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 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 blanc (32% de beurre de cacao minimum).

Ingrédients: beurre de cacao, sucre, LAIT entier en poudre, LAIT écrémé en poudre, lactosérum (LAIT), beurre (LAIT), émulsifiant (lécithine de SOJA), extrait naturel de vanille. Présence possible de fruits à coque.

Description

Son intense douceur biscuitée et peu sucrée en attaque dévoile des notes généreuses de sablé à la pointe de sel, à peine sorti du four.

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 : 18 µm maximum

Fluidité
intermédiaire

Composition nutritionnelle - Pour 100 g

Énergie :

602 kcal

2502 kJ

Lipides dont : 44 g
saturés : 27 g
trans : 0,2 g
cholestérol : 32 mg
Glucides dont : 44 g
sucres : 43 g
amidon : <0,5 g
polyols : <0,5 g
Protéines : 7,8 g

Sel : 0,53 g
Sodium : 0,21 g
Fibres alimentaires : 1,4 g
Alcool (éthanol) : 0 g
Vitamine A : 55,4 µg
Vitamine C : 0,25 mg
Calcium : 300 mg
Fer : 0,28 mg

Applications

Crèmeux
Sauce
Nappage
Mousse
Moulage
Glaces et Sorbets

Ganache Pâtisserie
Ganache bonbon
Enrobage
Décor
Boisson chocolat

Recommandé
Possible

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 : 3395328183618

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 : 3395328188927

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 :	<table><tr><td>LXXXYYZZ</td><td>XXX</td><td rowspan="3">}</td><td>Codes internes</td></tr><tr><td></td><td><u>ZZ</u></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>YY</td><td></td><td>Année de production</td></tr></table>	LXXXYYZZ	XXX	}	Codes internes		<u>ZZ</u>				YY		Année de production
LXXXYYZZ	XXX	}	Codes internes										
	<u>ZZ</u>												
	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 : 5 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



beurre de cacao	35,5%	<i>Valeurs arrondies</i>
sucre	28,6%	
LAIT entier en poudre	15,9%	
LAIT écrémé en poudre	8,5%	
lactosérum (LAIT)	7,8%	
beurre (LAIT)	3,0%	
émulsifiant	0,7%	
lécithine de SOJA	0,7%	
extrait naturel de vanille	0,10%	
35,5% de Cacao		

DERNIERE MISE A JOUR

Validée par : Responsable Qualité Affaires Réglementaires

Informations non contractuelles.

Date de mise à jour des
informations produit :
22/02/2016

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