



CODICE PRODOTTO 33401 **Sensations**
NOME PRALINE INTENSE
 IVOIRE
NOME FATTURA SENSATION PRALINE INTENSE IVOIRE 2KG

CERTIFICATO DI ANALISI

Informazioni sugli articoli

Numero di premio (riferirsi all'imballaggio) :
Data Limite di Utilizzo Ottimale (riferirsi all'imballaggio) :
Data di fabbricazione (riferirsi all'imballaggio) :

Caratteristiche microbiologiche

Microrganismi		Metodo
Salmonella* :	Non rilevato in 25g	BKR 23/07-10/11

Il laboratorio di analisi è accreditato dal COFRAC per le analisi contrassegnate « * ».

Metalli pesanti

Certificato di salubrità

Certifichiamo che gli nostri prodotti:

- sono coerenti con le norme disciplinate dalla Direttiva Europea 2000/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 giugno 2000, relative ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana entrato in vigore il 3 agosto 2003;
- sono coerenti con le norme disciplinate dal regolamento 1169/2011 del Parlamento europeo in materia di informazione dei consumatori sui prodotti alimentari;
- sono coerenti con le norme disciplinate dal regolamento 488/2014 del Parlamento europeo per quanto concerne i tenori massimi di cadmio nei prodotti alimentari;
- rispettano gli obblighi generali del commercio dei prodotti alimentari e i requisiti generali della legislazione alimentare definiti dal regolamento CE n°178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio;
- non contengono carne di maiale o diossina, sono non ionizzati e privi di OGM (secondo la regolamenti europea 1829/2003 i 1830/2003);
- non contengono ingredienti che, secondo le nostre più recenti conoscenze, potrebbero essere dannosi per la salute pubblica;
- sono sicuri per l'uso e idonei al consumo umano e sono prodotti nel rispetto della norme di sicurezza più rigorose.
- Sono privi di elementi radioattivi in conformità con gli standard di sicurezza alimentare della Comunità Europea;
- Imballaggio primario utilizzato per l'imballaggio soddisfa i requisiti delle normative europee in materia di materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Infine , l'attività della società non è soggetta all'approvazione della Direzione dei Servizi Veterinari.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Descrizione

Pralinato mandorle e nocciole ricoperto di cioccolato Ivoire (cioccolato bianco) e decorato con una stilla di cioccolato fondente. Intenso gusto di frutta secca e note tostate. Consistenza fine.

Denominazione legale & Elenco ingredienti

Praline (49% di pralinato).

Elenco degli ingredienti:

zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, NOCCIOLE, MANDORLE, fave di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia, burro concentrato (LATTE)

Allergeni

Contiene:

frutti con guscio, latte

Potrebbe contenere:

glutine, uovo, soia

Composizione

zucchero 41,95%

burro di cacao 20,2%

LATTE intero in polvere 12,9%

NOCCIOLE 12%

MANDORLE 10,9%

fave di cacao 1,7%

emulsionante: lecitina di girasole 0,2%

estratto naturale di vaniglia 0,08%

burro concentrato (LATTE) 0,07%

Composizione nutrizionale per 100 g

<i>Valore energetico kcal</i>	571	kcal/100g
<i>Valore energetico kJ</i>	2.380	kJ/100g
<i>Proteine</i>	7,7	g/100g
<i>Grassi</i>	38	g/100g
<i>di cui colesterolo</i>	12,8	mg/100g
<i>di cui acidi grassi trans</i>	0	g/100g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	16	g/100g
<i>Carboidrati</i>	49	g/100g
<i>di cui zuccheri</i>	48	g/100g
<i>di cui polialcoli</i>	0	g/100g
<i>di cui amido</i>	0,27	g/100g
<i>Fibre alimentari</i>	2,7	g/100g
<i>Sale</i>	0,12	g/100g
<i>Sodio</i>	0,05	g/100g
<i>Calcio</i>	163	mg/100g
<i>Ferro</i>	1,2	mg/100g
<i>Vitamina A</i>	37,9	µg/100g
<i>Vitamina C</i>	2	mg/100g
<i>Vitamina D</i>	0,16	µg/100g
<i>Potassio</i>	338	mg/100g
<i>Alcol (etanolo)</i>	0	g/100g
<i>Acqua</i>	1,22	g/100g
<i>ceneri</i>	1	g/100g
<i>acidi organici</i>	0	g/100g
<i>Zuccheri aggiunti</i>	42	g/100g

Caratteristiche

dimensioni dell'unità	29*29*16 mm
Peso del prodotto finito	10.0 g
Contenuto di burro di cacao aggiunto	20 %
Sostanza secca del latte	13 %
Contenuto in proteine del latte	3 %
Contenuto total di cacao	22 %
Codice doganale	1806901900
Origine geografica	France

Conservazione

Condizioni di conservazione prima dell'apertura : A conservare al freddo 4°C

Termine minimo di conservazione 6 mesi

INDICAZIONE QUALITA - considerando la media della durata di stoccaggio, la durata di vita commerciale all'uscita dei magazzini di VALRHONA sarà di :

5 mese(i) minimo

Condizioni i durata di conservazione dopo l'apertura della confezione :

Dopo utilizzazione, richiudere ermeticamente il prodotto per preservare le sue proprietà ed immagazzinarlo alle temperature raccomandate fino di utilizzazione ottimale iscritta sull'imballaggio limitato alla data.

Modelli di etichettatura

Data limite di utilizzazione ottimale : GG-MM-AAAA (G=Giorno ; M=Mese ; A=Anno) AAAA.MM.GG **Numero di premio :** LXXXYYZZZ (X e Z = Codici interni; Y = Anno di produzione) **Data di fabbricazione :** P GG-MM-AAAA (G=Giorno ; M=Mese ; A=Anno)

CONDIZIONATA

Descrizione del pacchetto

Scatola 2 kg

IMBALLAGGIO PRIMARIO				IMBALLAGGIO SECONDARIO			
Fondo cartone							
Coperchio							
Sacchetto							
Carta cristallo							
Formato con bolle							
Nastro adesivo							
Etichetta							
Inserto							
Carta alveolata							
Etichetta							
UVC EAN		3395328465295		Pacchetto EAN			
Unità di vendita	Dimensioni (LxPxH) in mm	Peso netto	Peso lordo in g	Esterno	Dimensioni (LxPxH) in mm	Peso netto	Peso lordo in g
1	xx	2000	2288,9			0	0

Palettizzazione per pallet pieno

Numero di Unità per scatola / strato	Numero di strati / pallet	Numero di unità per scatola / pallet	Numero di unità / pallet	Altezza massima in mm	Pallet EAN
10	13	130		1126	3395328465288

ULTIMO AGGIORNAMENTO

Convalidata da : Responsabile Qualità
Data di aggiornamento informazioni prodotto
26 novembre 2020



B. BOISNARD
Resp. Qualité Satisfaction Clients et Méthodes
Customer Satisfaction and Methods Quality Manager

Informazioni non contrattuali.

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