



CHOCOLAT BLANC

CODE PRODUIT : 9458

NOM : DULCEY

Onctueux et biscuité

Dénomination légale & Liste d'ingrédients

Chocolat blanc (32% de cacao minimum, pur beurre de cacao).

Ingrédients: beurre de cacao, sucre, lait entier en poudre, lait écrémé en poudre, lactoserum, beurre, émulsifiant (lécithine de soja), extrait naturel de vanille. Présence possible de fruits à coque, protéines d'œuf, gluten et arachide.

Description

D'une couleur blonde, Dulcey révèle une texture onctueuse et enveloppante. Son intense douceur biscuitée et peu sucrée en attaque laisse place aux notes généreuses de sablé à la pointe de sel.

Humidité : < 1,5%

Viscosité : 1,40 Pa.s

Poids unitaire : 3,2 g +/- 0,3 g

Limite d'écoulement : 11,0 Pa

Dimensions produit nu : 35,5 x 21,5 x 6,0 mm

Finesse : 18 µm maximum

Composition nutritionnelle pour 100 g

Énergie :	590 kcal		
	2460 kJ		
Protéines :	8,0 g		
Glucides dont :	47 g		
sucre :	50 g	Fibres alimentaires :	1,0 g
polyols :	0 g	Sodium :	0,26 g
amidon :	0 g	Alcool (éthanol) :	0 g
Lipides dont :	41 g	Vitamine A :	49,60 µg
saturés :	25 g	Vitamine C :	3,52 mg
trans :	0,2 g	Calcium :	320 mg
cholestérol :	37 mg	Fer :	0,28 mg

Applications

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

Recommandé
 Possible

Caractéristiques microbiologiques

Microorganismes		Méthode
Microorganismes aérobies mésophiles :	< 5 000 germes par g	NF ISO 4833*
Coliformes 30°C :	< 100 germes par g	NF ISO 4832*
Escherichia coli :	< 1 germe par g	NF ISO16649-2*
Bacillus cereus :	< 10 germes par g	NF ISO 7932*
Staphylocoques :	< 100 germes par g	NF ISO 6888-2*
Salmonelle :	Absence dans 25g	NF ISO 6579*
Listeria monocytogenes :	Absence dans 25g	NF ISO 11290-1*
Levures et moisissures :	< 50 germes par g	NF ISO 7954*

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

Conditionnement

Présentation : Sac fèves 3 kg

Unité de vente : Sac fèves 3 kg

Dimensions (en cm) : 11.00 x 19.00 x 25.00

Code EAN : 3395328106785

Type :

Sac

Matériau :

Film (PE + PE métallisé + PET)

Carton complet : Sac fèves 3 kg x 3

Dimensions (en cm) : 35.40 x 21.40 x 29.50

Code EAN : 3395328106792

Type :

Carton

Matériau :

Carton

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 :

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

Garantie Non-OGM

Nous certifions qu'aucun ingrédient n'est issu de matières premières génétiquement modifiées ; nos étiquetages sont conformes à la réglementation européenne en vigueur.

Garantie Non-ionisation

Nous certifions que nous n'utilisons pas le process de ionisation pour la fabrication de tous nos produits.

Composition

beurre de cacao	35,0%
sucre	28,8%
lait entier en poudre	16,2%
lait écrémé en poudre	8,5%
lactosérum	7,8%
beurre	3,0%
émulsifiant	0,6%
lécithine de soja	0,6%
extrait naturel de vanille	0,10%
	35,0% de Cacao

Dernière Mise à jour

Validée par : Responsable Qualité Affaires Réglementaires

Informations non contractuelles.

Date : 27/09/2012



VALRHONA S.A.S.
Société Anonyme au Capital de 1 539 990 €
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