

CODE PRODUIT / PRODUCT CODE : 0106



NOM / NAME : Guanaja

L'amplitude de l'amertume.

A palette of bitterness

Dénomination légale & Liste d'ingrédients

Legal name & Ingredients list

Chocolat noir de couverture (70% de cacao minimum, pur beurre de cacao)

Ingrédients: fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja), extrait naturel de vanille.

Présence possible de fruits à coque, protéines de lait et d'œuf, gluten et arachide

Dark chocolate couverture (70% cocoa minimum, pure cocoa butter)

Ingredients: cocoa beans, sugar, cocoa butter, emulsifier (soya lecithin), natural vanilla extract.

This product may contain traces of nuts, milk and egg proteins, gluten and peanut.

Description

Description

Guanaja développe une étonnante amertume, révélant toute une gamme aromatique de notes chaudes.

Guanaja develops extraordinary bitterness, revealing whole aromatic range of warm notes.

Humidité / Humidity : < 0,5%

Finesse / Fineness : 14-15 µm

Application

Application

Ganache bonbon / Chocolate ganaches	■	Sauce / Sauce	■
Enrobage / Coating	□	Glace et sorbets / Ice cream & Sherbets	■
Moulage / Moulding	□	Boisson chocolat / Chocolate Drink	■
Ganache Pâtisserie / Ganache Pâtisserie	■	Décor / Decorations	■
Mousse / Mousse	■	Nappage / Glaze	■

■ Recommandé / Recommended

□ Possible / Possible

Caractéristiques microbiologiques

Microbiological characteristics

Microorganismes / Microorganisms		Méthode / Method
Microorganismes aérobies mésophiles / Mesophilic aerobic microorganisms:	< 5 000 germes par g / < 5 000 germs per g	NF ISO 4833*
Coliformes 30°C / Coliforms 30°C :	< 100 germes par g / < 100 germs per g	NF ISO 4832*
Escherichia coli :	< 1 germe par g / < 1 germ per g	NF ISO 16649-2*
A.S.R./ S.R.A :	< 1 germe par g / < 1 germ per g	XP V 08-061*
Staphylocoques / Staphylococci :	< 100 germes par g / < 100 germs per g	NF ISO 6888*
Salmonelle / Salmonella :	Absence dans 25g / Absence in 25g	NF ISO 6579*
Listeria monocytogenes :	Absence dans 25g / Absence in 25g	NF ISO 11290-1*
Levures et moisissures / Yeasts and moulds :	< 50 germes par g / < 50 germs per g	NF ISO 7954*

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

The analysis laboratory is appointed by the COFRAC for marked analysis ***.

Composition

Composition

Fèves de cacao Cocoa beans	63,5%	Emulsifiant : lécithine de soja Emulsifier : soya lecithin	} 0,50%
Sucre (saccharose) Sugar (saccharose)	28,5%	Extrait naturel de vanille Natural vanilla extract	
Beurre de cacao Cocoa butter	7,5%		

Composition nutritionnelle pour 100g
Nutritional values per 100g
Valeur Energétique*Energetic Value*

539 kcal / 2237 kJ

Protides 8,9 g
*Proteins***Sodium** 0,002 g
*Sodium***Lipides** 42,3 g
*Total fat***Calcium** 60,0 mg
*Calcium***Total acides gras saturés** 27,5 g
*Sat fat***Fer** 4,04 mg
*Iron***Acides gras Trans** 0 g
*Trans fat***Vitamine A** 2,43 µg
*Vitamin A***Glucides** 30,6 g
*Total carbohydrates***Vitamine C** < 0,1 mg
*Vitamin C***Sucres totaux (en saccharose)** 30,3 g
*Sugars***Cholesterol** 2,70 mg
*Cholesterol***Fibres alimentaires totales (méthode AOAC 1988)** 15,1 g
*Fiber***Conditionnement***Packaging***Présentation:** 3 x 1kg blocs
Presentation: 3 x 1kg blocks**Unité de vente :** 3 x 1kg blocs
Sales unit : 3 x 1kg blocks**Dimensions (en cm) :** 24,0 x 19,0 x 5,9
*Dimensions (in cm) :***Matériau :** Film (plastique + aluminium)
Material : Film (Plastic + aluminium)**Carton complet** 10 x 3 kg
*Full carton :***Dimensions (en cm) :** 39,1 x 31,0 x 25,0
*Dimensions (in cm) :***Matériau :** Carton
Material : Cardboard**Conservation***Preservation***Conditions de conservation :** Dans un endroit sec entre 16 et 18°C
Preserving conditions : In a dry place where temperature is maintained at 16-18°C / 60-64°F**DLUO :** 14 mois / 14 months**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*QUALITY INFORMATION - considering the average period of storage, the remaining shelf-life exit VALRHONA will be :* 8 months minimum**Garantie Non-OGM***Non- GMO Guarantee***Nous certifions qu'aucun ingrédient n'est issu de matières premières génétiquement modifiées ; nos étiquetages sont conformes à la réglementation en vigueur.***We certify that all ingredients are issued of GMO free raw materials ; our labelling is in accordance with the regulation in force.***Garantie Non-ionisation***Non-ionization guarantee***Nous certifions que nous n'utilisons pas le process de ionisation pour la fabrication de tous nos produits.***We certify that we do not use ionization process for the manufacturing of all our products.***Dernière Mise à jour***Update***Validée par : Responsable Qualité***Approved by : Quality Manager***Informations non contractuelles.***Not contractual informations.***Date :** 18/03/2008*Date :*