

FT 33415

page 1 / 6

CODICE PRODOTTO 33415 Sensations

NOME CARAMEL AU BEURRE

SALE

NOME FATTURA SENSATION CARAMEL BEURRE SALE 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	M	Metodo	
Salmonella* : Non ri	ato in 25g BKR 23/07-10/11		

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

Metalli pesanti





FT 33415

page 2 / 6

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

Ganache al caramello salato. Ricoperta di cioccolato al latte e decorata con zucchero. Note di caramello.

Denominazione legale & Elenco ingredienti

Praline (30% di caramello).

Elenco degli ingredienti:

zucchero, burro di cacao, LATTE intero concentrato, LATTE intero in polvere, burro concentrato (LATTE) 6,9%, sciroppo di glucosio, fave di cacao, zucchero invertito, zucchero rosso, stabilizzante: D-sorbitolo, sale 0,3%, emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia, estratto di malto d'ORZO

	Allergeni
Contiene:	Potrebbe contenere:
glutine, latte	frutti con guscio, uovo, soia





FT 33415

page 3 / 6

Composizione

zucchero 31,44%

burro di cacao 22,4%

LATTE intero concentrato 12,4%

LATTE intero in polvere 10,3%

burro concentrato (LATTE) 6,9%

sciroppo di glucosio 6,2%

fave di cacao 5,2%

zucchero invertito 2%

zucchero rosso 2%

stabilizzante: D-sorbitolo 0,5%

sale 0,3%

emulsionante: lecitina di girasole 0,2%

estratto naturale di vaniglia 0,1%

estratto di malto d'ORZO 0,06%





FT 33415

page 4 / 6

Composizione nutrizionale per 100 g

Valore energetico kcal	524	kcal/100g
Valore energetico kJ	2.181	kJ/100g
Proteine	4,3	g/100g
Grassi	36	g/100g
di cui colesterolo	36,5	mg/100g
di cui acidi grassi trans	0	g/100g
di cui acidi grassi saturi	22	g/100g
Carboidrati	46	g/100g
di cui zuccheri	42	g/100g
di cui polialcoli	0,37	g/100g
di cui amido	0	g/100g
Fibre alimentari	1,1	g/100g
Sale	0,43	g/100g
Sodio	0,17	g/100g
Calcio	134	mg/100g
Ferro	0,54	mg/100g
Vitamina A	120	μg/100g
Vitamina C	9	mg/100g
Vitamina D	0,27	μg/100g
Potassio	225	mg/100g
Alcol (etanolo)	0	g/100g
Acqua	11,4	g/100g
ceneri	1	g/100g
acidi organici	0	g/100g
Zuccheri aggiunti	42	g/100g

Caratteristiche

dimensioni dell'unità 40*19*19 mm

Peso del prodotto finito 10.5 g

Contenuto di burro di 22 %

cacao aggiunto

Sostanza secca del latte 20 % Contenuto in proteine 3 %

del latte

Contenuto total di cacao 28 %

Codice doganale 1806901900 Origine geografica France





FT 33415

page 5 / 6

Conservazione

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

Termine minimo di conservazione 4 mesi

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

3 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 limito 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 b	oolle						
Nastro adesivo)						
Etichetta							
Inserto							
Carta alveolata	a						
Etichetta							
UVC EAN 3395328465721		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	2271,9			0	0





FT 33415

page 6 / 6

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	3395328465714		

ULTIMO AGGIORNAMENTO

Convalidata da : Responsabile Qualità Data di aggiornamento informazioni prodotto 27 novembre 2020 Informazioni non contrattuali.

VALRHONA S.A.S.
Société Anonyme au Capital de 1 539 940 €
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

B.BOISNARD

Reso. Qualité Satisfaction Clents et Méthodes
Customer Satisfaction and Methods Quality Manager