

CODICE PRODOTTO : 6360

CIOCCOLATO FONDENTE



NOME : COEUR DE GUANAJA

NOME FATTURA : P125 COEUR DE GUANAJA FEVE 3KG

Un concentrato di cioccolato per una forza ineguagliabile

CERTIFICATO DI ANALISI

Notizie produce

Numero di premio (riferirsi all'imballaggio) :

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

Data di fabbricazione (riferirsi all'imballaggio) :

Caratteristiche microbiologiche

Microorganismes		Metodo
Microorganismes aerobi mesophiles :	< 5 000 germi per g	NF EN ISO 4833-1*
Coliformes 30°C :	< 100 germi per g	NF V08-050*
<i>Escherichia coli</i> :	< 1 germi per g	NF ISO16649-2*
<i>Bacillus cereus</i> :	< 10 germi per g	BKR 23/06-02/10
Stafilococchi a coagulase positivo 37°C :	< 10 germi per g	NF V08-057-1*
Salmonella :	Assenza in 25g	MSRV 12/05-464 Validée NF ISO 16140*
<i>Listeria monocytogenes</i> :	Assenza in 25g	AES 10/03-09/00*
Lieviti e muffe :	< 50 germi per g	NF V08-059*

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

Metalli pesanti

Tipo di prodotto	PIOMBO		CADMIO	
	Frequenza di analisi	Valori massimo	Frequenza di analisi	Valori massimo
Fave di cacao	/	/	11 analisi per anno	0,8 mg / kg
Cioccolato di coperta nero	1 analisi per anno	0,02 mg / kg	1 analisi per anno	0,3 mg / kg
Pralinati	1 analisi per anno	0,02 mg / kg	/	/
Altri prodotti a base di cioccolato e di ingredienti : FRUTTO SECCO	1 analisi per anno	0,02 mg / kg	1 analisi per anno	0,3 mg / kg
Altri prodotti a base di cioccolato e di ingredienti : BISCOTTO	1 analisi per anno	0,02 mg / kg	1 analisi per anno	0,3 mg / kg
Altri prodotti a base di cioccolato e di ingredienti : FRUTTI TROPICALI SECCHI	1 analisi per anno	0,02 mg / kg	1 analisi per anno	0,3 mg / kg
Altri prodotti a base di cioccolato e di ingredienti : SPEZIE / TÈ / ERBE AROMATICHE	1 analisi per anno	0,02 mg / kg	1 analisi per anno	0,3 mg / kg

A questo giorno, non esiste di norme europee relative alla contaminazione dei prodotti di cioccolato per i metalli pesanti. Realizziamo una sorveglianza regolare dei prodotti fabbricati, secondo un piano di analisi statistiche effettuate vicino ad un laboratorio esterno accreditato COFRAC (norme europee).

Certificato di salubrità

Si certifica che i prodotti di cioccolateria e confetteria prodotti e distribuiti da : VALRHONA - 14 , avenue du Président Roosevelt - 26602 Tain l'Hermitage Cedex France

- 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;
- 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 privi di OGM e non ionizzati;
- 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.

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

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Denominazione legale & Elenco ingredienti

Cioccolato fondente (80% minimo di cacao, 34% di burro di cacao).

Ingredienti: fave di cacao, zucchero, emulsionante (lecitina di SOIA), estratto naturale di vaniglia. Può contenere tracce di frutti con guscio, proteine del latte e dell'uovo, e glutine.

Descrizione

Cuore di Guanaja è rivolto agli amatori "d'intensità cioccolato". Un cioccolato tecnico di alta qualità e con POCO burro di cacao. In pratica, Cuore di Guanaja unisce una lavorazione ineguagliata e la delicatezza aromatica di un connubio di Grands Crus Valrhona.

Peso unitario : 3,3 g +/- 0,3 g

Dimensioni prodotto non confezionato : 35,5 x 21,5 x 6,0 mm (a titolo indicativo) Finezza : 20 µm maximum

Relativamente vischiosi



Composizione nutrizionale - Per 100 g

Valore energetico :	533 kcal		
	2211 kJ		
Grassi di cui :	38 g	Sale :	0,02 g
saturi :	23 g	Sodio :	0,01 g
trans :	0 g	Fibre alimentari :	17 g
colesterolo :	3,8 mg	Alcol (etanolo) :	0 g
Carboidrati di cui :	26 g	Vitamina A :	10,5 µg
zuccheri :	13 g	Vitamina C :	0,50 mg
amido :	<0,5 g	Calcio :	100 mg
polialcoli :	<0,5 g	Ferro :	9,5 mg
Proteine :	14 g		

Applicazioni

Bevanda cioccolato



Cremoso



Ganache pralina



Ganache Pasticceria



Gelati e Sorbetti



Mousse



Glassa



Salsa



Raccomandato



Possibile


Confezionamento

PRODOTTO :

Presentazione : Sacchetto fave 3 kg
Unità di vendita : Sacchetto fave 3 kg
Cartone completo : Sacchetto fave 3 kg x 3

**IMBALLAGGIO PRIMARIO :**

Code EAN : 3395320063604



Tipo	Materiale	Peso imballaggio unitario	Dimensioni (in cm)	Peso netto
Sacco	Film (PE + PE metallizzato + PET)	29 g +/- 10%	11.00 x 19.00 x 25.00	3,0 kg +/- 30 g

IMBALLAGGIO SECONDARIO :

Code EAN : 3395324063600

Cartone	Cartone	358 g +/- 10%	35.40 x 21.40 x 29.50	9,0 kg
---------	---------	---------------	-----------------------	--------

ETICHETTATURA :

Data limite di utilizzazione ottimale :	MM-AAAA (M=Mese ; A=Anno)
Numero di premio :	LXXXYYZZ XXX } Codici interni ZZZ } YY Anno di produzione
Data di fabbricazione :	P GG-MM-AAAA (G=Giorno ; M=Mese ; A=Anno)

Certifichiamo che gli imballaggi primari utilizzati per il condizionamento dei prodotti alimentari che commercializziamo soddisfanno in vigore le esigenze della Regolamentazione europea, relativa ai Materiali ed oggetti destinati ad entrare in contatto con le derrate alimentari.

**Conservazione**

Condizioni di conservazione prima dell'apertura : In un luogo asciutto tra 16 e 18°C

Data Limite di Utilizzo Ottimale : 18 mese(i)

INDICAZIONE QUALITÀ - considerando la media della durata di stoccaggio, la durata di vita commerciale all'uscita dei magazzini di VALRHONA sarà di : 10 mese(i) minimo

Condizioni di conservazione e Data limite di utilizzo ottimale dopo apertura :

Richiudere ermeticamente il prodotto per preservare le sue proprietà e conservarlo tra 16 e 18°C

Il prodotto conservato secondo le nostre istruzioni si mantiene fino alla data limite di utilizzo ottimale indicata sull'imballo

**Composizione**

fave di cacao	80,0%
zucchero	19,2%
emulsionante	0,6%
lecitina di SOIA	0,6%
estratto naturale di vaniglia	0,20%
	80,0% di Cacao

ULTIMO AGGIORNAMENTO

Convalidata da : Responsabile Qualità

Informazioni non contrattuali.

Data di aggiornamento
informazioni prodotto :
10/12/2014

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