



CODICE PRODOTTO 33498 **Coeurs**
NOME COEUR VANILLE
NOME FATTURA SENSATION COEUR VANILLE 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

Ganache vaniglia ricoperta di cioccolato Ivoire.

Denominazione legale & Elenco ingredienti

Praline.

Elenco degli ingredienti:

burro di cacao, zucchero, LATTE intero in polvere, burro concentrato (LATTE), sciroppo di glucosio, zucchero invertito, acqua, stabilizzante: D-sorbitolo, estratto naturale di vaniglia, fave di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, vaniglia 0,08%

Allergeni

Contiene:

latte

Potrebbe contenere:

glutine, frutti con guscio, uovo, soia

Composizione

burro di cacao 28,12%

zucchero 27,6%

LATTE intero in polvere 13,6%

burro concentrato (LATTE) 7,4%

sciroppo di glucosio 6,7%

zucchero invertito 6%

acqua 6%

stabilizzante: D-sorbitolo 2,7%

estratto naturale di vaniglia 1%

fave di cacao 0,5%

emulsionante: lecitina di girasole 0,3%

vaniglia 0,08%

Composizione nutrizionale per 100 g

| | | |
|-----------------------------------|-------|-----------|
| <i>Valore energetico kcal</i> | 544 | kcal/100g |
| <i>Valore energetico kJ</i> | 2.263 | kJ/100g |
| <i>Proteine</i> | 3,7 | g/100g |
| <i>Grassi</i> | 40 | g/100g |
| <i>di cui colesterolo</i> | 37,7 | mg/100g |
| <i>di cui acidi grassi trans</i> | 0 | g/100g |
| <i>di cui acidi grassi saturi</i> | 24 | g/100g |
| <i>Carboidrati</i> | 44 | g/100g |
| <i>di cui zuccheri</i> | 41 | g/100g |
| <i>di cui polialcoli</i> | 1,88 | g/100g |
| <i>di cui amido</i> | 0 | g/100g |
| <i>Fibre alimentari</i> | < 0,5 | g/100g |
| <i>Sale</i> | 0,13 | g/100g |
| <i>Sodio</i> | 0,05 | g/100g |
| <i>Calcio</i> | 125 | mg/100g |
| <i>Ferro</i> | 0,12 | mg/100g |
| <i>Vitamina A</i> | 127 | µg/100g |
| <i>Vitamina C</i> | 1 | mg/100g |
| <i>Vitamina D</i> | 0,31 | µg/100g |
| <i>Potassio</i> | 171 | mg/100g |
| <i>Alcol (etanolo)</i> | 0 | g/100g |
| <i>Acqua</i> | 9,71 | g/100g |
| <i>ceneri</i> | 1 | g/100g |
| <i>acidi organici</i> | 0 | g/100g |
| <i>Zuccheri aggiunti</i> | 41 | g/100g |

Caratteristiche

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| dimensioni dell'unità | 35*35*15 mm |
| Peso del prodotto finito | 10.5 g |
| Contenuto di burro di cacao aggiunto | 28 % |
| Sostanza secca del latte | 21 % |
| Contenuto in proteine del latte | 3 % |
| Contenuto total di cacao | 29 % |
| 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 QUALITÀ - 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 | | | | | | | |
| Carta alveolata | | | | | | | |
| Carta cristallo | | | | | | | |
| Formato con bolle | | | | | | | |
| Nastro adesivo | | | | | | | |
| Etichetta | | | | | | | |
| Sacchetto | | | | | | | |
| Inserto | | | | | | | |
| Etichetta | | | | | | | |
| UVC EAN | | 3395328466438 | | 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 | 2340,1 | | | 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 | 11 | 110 | | 1251 | 3395328466421 |

ULTIMO AGGIORNAMENTO

Convalidata da : Responsabile Qualità
Data di aggiornamento informazioni prodotto
1 dicembre 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