

CODICE PRODOTTO 3212
NOME PÂTE D'AMANDES DE PROVENCE
NOME FATTURA PATE D'AMANDE PROVENCE 70% 4KG

CERTIFICATO DI ANALISI

Informazioni sugli articoli

Numero di lotto (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 « * ».

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

Alta percentuale di frutta. Gusto tipico delle mandorle di Provenza, poco dolce.

Denominazione legale & Elenco ingredienti

Pasta di mandorla.

Elenco degli ingredienti:

MANDORLE (Francia, Spagna) 70%, zucchero, acqua, zucchero invertito, crema di PISTACCHI (PISTACCHI, conservante: sorbato di potassio, sale, emulsionante: lecitina di girasole), stabilizzante: sorbitolo, aroma naturale di vaniglia.

Allergeni

Contiene:

frutti con guscio

Potrebbe contenere:

glutine, frutti con guscio, sesamo

Composizione

MANDORLE (Francia, Spagna) 70,02%

zucchero 15,5%

acqua 10,5%

zucchero invertito 1,9%

crema di PISTACCHI 1,1% (PISTACCHI 0,8%)

conservante: sorbato di potassio 0,1%

sale 0,08%

emulsionante: lecitina di girasole 0,06%

stabilizzante: sorbitolo 0,9%

aroma naturale di vaniglia 0,08%

Composizione nutrizionale per 100 g

<i>Valore energetico kcal</i>	517	kcal/100g
<i>Valore energetico kJ</i>	2.143	kJ/100g
<i>Proteine</i>	16	g/100g
<i>Grassi</i>	39	g/100g
<i>di cui colesterolo</i>	0	mg/100g
<i>di cui acidi grassi trans</i>	0	g/100g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	3,3	g/100g
<i>Carboidrati</i>	22	g/100g
<i>di cui zuccheri</i>	21	g/100g
<i>di cui polialcoli</i>	0	g/100g
<i>di cui amido</i>	0,7	g/100g
<i>Fibre alimentari</i>	5,7	g/100g
<i>Sale</i>	0,08	g/100g
<i>Sodio</i>	0,03	g/100g
<i>Calcio</i>	165	mg/100g
<i>Ferro</i>	2,3	mg/100g
<i>Vitamina A</i>	0	µg/100g
<i>Vitamina C</i>	0	mg/100g
<i>Vitamina D</i>	0	µg/100g
<i>Potassio</i>	470	mg/100g
<i>Alcol (etanolo)</i>	0	g/100g
<i>Acqua</i>	14,2	g/100g
<i>ceneri</i>	2	g/100g
<i>acidi organici</i>	0	g/100g
<i>Zuccheri aggiunti</i>	17	g/100g

Caratteristiche

Contenuto di burro di cacao aggiunto	0 %
Sostanza secca del latte	0 %
Contenuto in proteine del latte	0 %
Contenuto total di cacao	0 %
Codice doganale	2008191980
Origine geografica	France

Conservazione

Condizioni di conservazione prima dell'apertura : In un luogo asciutto tra 14 e 16°C

Termine minimo di conservazione 5 mesi

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

2 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 : MM-AAAA (M=Mese ; A=Anno) Numero di lotto : 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

Vaschetta 4 kg

ULTIMO AGGIORNAMENTO

Convalidata da : Responsabile Qualità

Data di aggiornamento informazioni prodotto
10 febbraio 2022



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