



CODICE PRODOTTO 4661 **Couverture Noire**

NOME EQUATORIALE NOIRE

NOME FATTURA EQUATORIALE NOIRE 55% FEVE 3KG

Speciale ricopertura

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

Tipo di prodotto	Piombo
Cioccolato fondente di copertura (55% minimo di cacao, puro burro di cacao).	Valori massimo
	0.3 mg/kg

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

Equatoriale fondente 55% si distingue per il suo gusto rotondo, le sue note gourmand dall'intenso sapore di cioccolato e la sua facilità d'utilizzo.

Denominazione legale & Elenco ingredienti

Cioccolato fondente di copertura (55% minimo di cacao,puro burro di cacao).

Elenco degli ingredienti:

zucchero, fave di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto naturale di vaniglia

Latte (Prodotto in uno stabilimento che utilizza il latte).

Allergeni

Contiene:

soia

Potrebbe contenere:

frutti con guscio, latte

Composizione

zucchero 42,48%

fave di cacao 40,7%

burro di cacao 16,4%

emulsionante: lecitina di SOIA 0,4%

estratto naturale di vaniglia 0,02%

Composizione nutrizionale per 100 g

<i>Valore energetico kcal</i>	562	kcal/100g
<i>Valore energetico kJ</i>	2.339	kJ/100g
<i>Proteine</i>	6	g/100g
<i>Grassi</i>	38	g/100g
<i>di cui colesterolo</i>	3,35	mg/100g
<i>di cui acidi grassi trans</i>	0	g/100g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	23	g/100g
<i>Carboidrati</i>	46	g/100g
<i>di cui zuccheri</i>	44	g/100g
<i>di cui polialcoli</i>	0	g/100g
<i>di cui amido</i>	0	g/100g
<i>Fibre alimentari</i>	7,7	g/100g
<i>Sale</i>	0,02	g/100g
<i>Sodio</i>	0,01	g/100g
<i>Calcio</i>	40	mg/100g
<i>Ferro</i>	4,3	mg/100g
<i>Vitamina A</i>	10,5	µg/100g
<i>Vitamina C</i>	1	mg/100g
<i>Vitamina D</i>	0	µg/100g
<i>Potassio</i>	396	mg/100g
<i>Alcol (etanolo)</i>	0	g/100g
<i>Acqua</i>	1,25	g/100g
<i>ceneri</i>	1	g/100g
<i>acidi organici</i>	0	g/100g
<i>Zuccheri aggiunti</i>	43	g/100g

Caratteristiche

Contenuto di burro di cacao aggiunto

16 %

Sostanza secca del latte 0 %
 Contenuto in proteine del latte 0 %
 Contenuto total di cacao 57 %



Codice doganale 1806201090
 Origine geografica France

Applicazione

Optimales 	Raccomandato 
Rivestimento Modellaggio Tavolette Mousse Creroso & Ganache Gelati & Sorbetti	Rivestimento

Conservazione

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

Termine minimo di conservazione 14 mesi

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

8 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 premio : LXXXXYZZZ (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

Sacchetto fave 3 kg

IMBALLAGGIO PRIMARIO				IMBALLAGGIO SECONDARIO			
Sacchetto				Cartone Etichetta Nastro adesivo Nastro			
UVC EAN		3395321046613		Pacchetto EAN		3395324046610	
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	3000	3030	3	344x210x272	9000	9492,94

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
12	6	72	216	1632	3395328046616

ULTIMO AGGIORNAMENTO

Convalidata da : Responsabile Qualità
Data di aggiornamento informazioni prodotto
1 luglio 2020



S. LION
Resp. Affaires Réglementaires Europe / European Regulatory Affairs Manager

Informazioni non contrattuali.

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