



CODE PRODUIT / PRODUCT CODE : 0130

NOM / NAME : **Extra Amer**
Pour intérieurs et fourrages

Dénomination légale & Liste d'ingrédients
Legal name & Ingredients list

Chocolat noir de couverture (67% de cacao minimum, pur beurre de cacao)

Ingrédients: fèves de cacao, sucre, émulsifiant (lécithine de soja), extrait naturel de vanille.
Présence possible de fruits à coque, protéines de lait et d'œuf, gluten et arachide.

Dark chocolate couverture (67% cocoa minimum, pure cocoa butter)

Ingredients: cocoa beans, sugar, emulsifier (soya lecithin), natural vanilla extract.
This product may contain traces of nuts, milk and egg proteins, gluten and peanut.

Description

Description

Extra Amer 67 % allie puissance et amertume en un bel équilibre.

Extra Amer 67 % is a balanced combination of power and bitterness.

Humidité / Humidity : < 0,5%

Finesse / Fineness : 14-15 µm

Application

Application

Ganache bonbon / Chocolate ganaches

Enrobage / Coating

Moulage / Moulding

Ganache Pâtisserie / Ganache Pâtisserie

Mousse / Mousse

Sauce / Sauce

Glace et sorbets / Ice cream & Sherbets

Boisson chocolat / Chocolate Drink

Décor / Decorations

Nappage / Glaze

Recommandé / Recommended

Possible / Possible

Caractéristiques microbiologiques
Microbiological characteristics

Microorganismes / Microorganisms		Méthode/ Method
Microorganismes aérobies mésophiles / <i>Mesophilic aerobic microorganisms:</i>	< 5 000 germes par g / < 5 000 germs per g	NF ISO 4833*
Coliformes 30°C / <i>Coliforms 30°C :</i>	< 100 germes par g / < 100 germs per g	NF ISO 4832*
Escherichia coli :	< 1 germe par g / < 1 germ per g	NF ISO 16649-2*
A.S.R. :	< 1 germe par g / < 1 germ per g	XP V 08-061*
Staphylocoques / <i>Staphylococci :</i>	< 100 germes par g / < 100 germs per g	NF ISO 6888*
Salmonelle / <i>Salmonella :</i>	Absence dans 25g / Absence in 25g	NF ISO 6579*
Listeria monocytogenes :	Absence dans 25g / Absence in 25g	NF ISO 11290-1*
Levures et moisissures / <i>Yeasts and moulds :</i>	< 50 germes par g / < 50 germs per g	NF ISO 7954*

Le laboratoire d'analyses est accrédité par le COFRAC pour les analyses marquées ***.
*The analysis laboratory is appointed by the COFRAC for marked analysis ***.*

Composition

Composition

Fèves de cacao <i>Cocoa beans</i>	68,0%	Emulsifiant : lécithine de soja <i>Emulsifier : soya lecithin</i>	} 0,50%
Sucre (saccharose) <i>Sugar (saccharose)</i>	31,5%	Extrait naturel de vanille <i>Natural vanilla extract</i>	

Composition nutritionnelle pour 100g
Nutritional values per 100g
Valeur Energétique
Energetic Value

532 kcal / 2214 kJ

Protides <i>Proteins</i>	9,1 g	Sodium <i>Sodium</i>	0,014 g
Lipides <i>Total fat</i>	38,1 g	Calcium <i>Calcium</i>	50,0 mg
Total acides gras saturés <i>Sat fat</i>	22,8 g	Fer <i>Iron</i>	5,4 mg
Acides gras trans <i>Trans fat</i>	0 g	Vitamine A <i>Vitamin A</i>	10,5 µg
Glucides <i>Total carbohydrates</i>	38,2 g	Vitamine C <i>Vitamin C</i>	0,5 mg
Sucres totaux (en saccharose) <i>Sugars</i>	28,7 g	Cholesterol <i>Cholesterol</i>	2,5 mg
Fibres alimentaires totales (méthode AOAC 1988) <i>Fiber</i>	10,1 g		

Conditionnement
Packaging

Présentation: <i>Presentation:</i>	3 x 1kg blocs 3 x 1kg blocks		
Unité de vente : <i>Sales unit :</i>	3 x 1kg blocs 3 x 1kg blocks	Dimensions (en cm) : <i>Dimensions (in cm) :</i>	24,0 x 19,0 x 5,9
		Matériau : <i>Material :</i>	Film (plastique + aluminium) <i>Film (Plastic + aluminium)</i>
Carton complet <i>Full carton :</i>	10 x 3 kg	Dimensions (en cm) : <i>Dimensions (in cm) :</i>	39,1 x 31,0 x 25,0
		Matériau : <i>Material :</i>	Carton <i>Cardboard</i>

Conservation
Preservation

Conditions de conservation : <i>Preserving conditions :</i>	Dans un endroit sec entre 16 et 18°C <i>In a dry place where temperature is maintained at 16-18°C / 60-64°F</i>		
DLUO :	14 mois / 14 months		
INDICATION QUALITE - étant donné la moyenne des durées de stockage, la durée de vie commerciale (DVC) à la sortie des entrepôts de VALRHONA sera de :			8 mois minimum
<i>QUALITY INFORMATION - considering the average period of storage, the remaining shelf-life exit VALRHONA will be :</i>			<i>8 months minimum</i>

Garantie Non-OGM
Non- GMO Guarantee

Nous certifions qu'aucun ingrédient n'est issu de matières premières génétiquement modifiées ; nos étiquetages sont conformes à la réglementation en vigueur.
We certify that all ingredients are issued of GMO free raw materials ; our labelling is in accordance with the regulation in force.

Garantie Non-ionisation
Non-ionization guarantee

Nous certifions que nous n'utilisons pas le process de ionisation pour la fabrication de tous nos produits.
We certify that we do not use ionization process for the manufacturing of all our products.

Dernière Mise à jour
Update

Validée par : Responsable Qualité
Approved by : Quality Manager

Informations non contractuelles.
Not contractual informations.

Date : 18/03/2008
Date :