



CODE PRODUIT : 9789

CHOCOLAT NOIR

NOM : KALINGO

NOM FACTURE : KALINGO 65% FEVE 3KG

Fraîcheur épicée

CERTIFICAT D'ANALYSES

Informations article

Numéro de lot (se référer à l'emballage) :

Date Limite d'Utilisation Optimale (se référer à l'emballage) :

Date de fabrication (se référer à l'emballage) :

Caractéristiques microbiologiques

Microorganismes		Méthode
Salmonelle :	Absence dans 25g	BRD 07/11-12/05*
Listeria monocytogenes :	Absence dans 25g	AES 10/03-09/00*

Le laboratoire d'analyses est accrédité par le COFRAC pour les analyses marquées **.

Métaux lourds

Type de produit	PLOMB	CADMIUM *
	Valeurs maximum	Valeurs maximum
Chocolat noir	0,2 mg / kg	0,8 mg / kg
Chocolat au lait	/	0,3 mg / kg
Poudre de cacao	/	0,6 mg / kg

Nous réalisons une surveillance régulière des produits fabriqués, selon un plan d'analyses statistiques effectuées auprès d'un laboratoire extérieur accrédité COFRAC (normes européennes).

* RÈGLEMENT (UE) No 488/2014 DE LA COMMISSION du 12 mai 2014 modifiant le règlement (CE) no 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en cadmium dans les denrées alimentaires.

Certificat de salubrité

Nous certifions que les produits de chocolaterie et confiserie fabriqués et distribués par : VALRHONA - 14, avenue du Président Roosevelt - 26602 Tain l'Hermitage Cedex France

- sont en accord avec la Réglementation régie par la Directive Européenne 2000/36/CE du Parlement Européen et du Conseil du 23 Juin 2000 relative aux Produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine qui est entrée en vigueur le 3 Août 2003;
 - sont en accord avec la Réglementation régie par le règlement 1169/2011 du Parlement Européen concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires;
 - respectent les obligations générales du commerce des denrées alimentaires ainsi que les prescriptions générales de la législation alimentaire définies dans le règlement CE N°178/2002 du Parlement Européen et du Conseil;
 - ne contiennent pas de porc ni de dioxine, sont non ionisés et sans OGM (selon la réglementation européenne);
 - ne contiennent pas d'ingrédients qui, selon notre dernière connaissance, pourraient être nuisibles pour la santé publique;
 - sont sûrs pour utilisation et aptes à la consommation humaine et sont produits dans le respect des normes de sécurité les plus strictes.
- Enfin, l'activité de la société n'est pas soumise à l'agrément de la Direction des Services Vétérinaires.

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale & Liste d'ingrédients

Chocolat noir de couverture (65% de cacao minimum, pur beurre de cacao).

Ingrédients: fèves de cacao de Grenade, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), vanille. LAIT (Fabriqué dans un atelier qui utilise du lait). Présence possible de fruits à coque.

Description

Kalingo étonne par l'intense fraîcheur de ses arômes d'une grande finesse. L'équilibre de la note chocolatée est délicatement rehaussé par une pointe de menthe poivrée.

Humidité : < 1,5%

Finesse : 15 µm maximum

Fluidité
intermédiaire



Composition nutritionnelle - Pour 100 g



Énergie :

560 kcal
2324 kJ

Lipides dont :	39 g	Sel :	< 0,01 g
saturés :	23 g	Sodium :	< 0,005 g
trans :	0 g	Fibres alimentaires :	12 g
cholestérol :	1,9 mg	Alcool (éthanol) :	0 g
Glucides dont :	38 g	Vitamine A :	6,01 µg
sucres :	35 g	Vitamine C :	0,29 mg
amidon :	<0,5 g	Calcium :	56,6 mg
polyols :	<0,5 g	Fer :	4,7 mg
Protéines :	7,8 g		

Applications

 Enrobage	
 Moulage	
 Tablette	
 Mousse	
 Crémeux & Ganache	
 Glaces & Sorbets	

 Recommandée
 Optimale

Conditionnement

PRODUIT :

Présentation : Sac fèves 3 kg
 Unité de vente : Sac fèves 3 kg
 Carton complet : Sac fèves 3 kg x 3

**EMBALLAGE PRIMAIRE :**

Code EAN : 3395328115336



Type

Matériau

Poids emballage unitaire

Dimensions (en cm)

Poids net

Type	Matériau	Poids emballage unitaire	Dimensions (en cm)	Poids net
Sac	Film (PE + PE métallisé + PET)	36,8 g +/- 10%	11.00 x 19.00 x 25.00	3,0 kg +/- 30 g

EMBALLAGE SECONDAIRE :

Code EAN : 3395328115343

Carton	Carton	358 g +/- 10%	34.40 x 21.00 x 27.20	9,0 kg
--------	--------	---------------	-----------------------	--------

ETIQUETAGE :

Date limite d'utilisation optimale :	MM-AAAA (M=Mois ; A=Année)		
Numéro de lot :	LXXXYZZZ	} Codes internes	
	XXX		} Année de production
	ZZZ		
YY			
Date de fabrication :	P JJ-MM-AAAA (J=Jour ; M=Mois ; A=Année)		

Nous certifions que les emballages primaires utilisés pour le conditionnement des produits alimentaires que nous commercialisons répondent aux exigences des normes européennes et nationales (France), relative aux Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

**Conservation**

Conditions de conservation avant ouverture : Dans un endroit sec entre 16 et 18°C

Date Limite d'Utilisation Optimale : 14 mois

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

Conditions de conservation et Date Limite d'Utilisation Optimale après ouverture :

Refermer hermétiquement le produit afin de préserver ses propriétés et le stocker entre 16 et 18°C

Le produit conservé selon nos préconisations se garde jusqu'à la date limite d'utilisation optimale inscrite sur l'emballage

**Composition**

fèves de cacao	57,3%
sucre	34,1%
beurre de cacao	8,2%
émulsifiant	0,41%
lécithine de SOJA	0,41%
vanille	0,05%

Valeurs arrondies

65,5% de Cacao

DERNIERE MISE A JOUR

Validée par : Responsable Qualité Affaires Réglementaires

Informations non contractuelles.

Date de mise à jour des informations produit : 05/02/2018



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