

**CODE PRODUIT** 7942  
**NOM** PÂTE D'AMANDES  
**NOM FACTURE** PATE D'AMANDE 55% 3,5KG

## 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* : Non détecté dans 25g	BKR 23/07-10/11

Le laboratoire d'analyses est accrédité par le COFRAC pour les analyses marquées « \* »

### Certificat de salubrité

Nous certifions que nos chocolats et produits de confiserie :

- 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 ;
- sont en accord avec la Réglementation régie par le règlement 488/2014 du Parlement Européen concernant les teneurs maximales en cadmium dans 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 les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003) ;
- 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.
- sont indemnes d'éléments radioactifs, en accord avec les standards de sécurité alimentaire de la communauté Européenne
- les emballages primaires utilisés pour le conditionnement répondent aux exigences de la réglementation Européenne en vigueur, relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

Enfin, l'activité de la société n'est pas soumise à l'agrément de la Direction des Services Vétérinaires.

## INFORMATIONS PRODUIT

### Description

Goût pur et intense d'amande, peu sucré. Excellente technicité.

### Dénomination légale & Liste d'ingrédients

#### Pâte d'amande.

Liste d'ingrédients:

AMANDES (55%, dont 1.3% AMANDES amères), sucre, stabilisant: sorbitol, sirop de glucose, conservateur: sorbate de potassium.

### Allergènes

**Contient :**

fruits à coque

**Peut contenir :**

### Composition

AMANDES (55%, dont 1.3% AMANDES amères) 55,7%

sucre 35,6%

stabilisant: sorbitol 4,7%

sirop de glucose 3,9%

conservateur: sorbate de potassium 0,1%

## Composition nutritionnelle pour 100 g

<i>Energie kcal</i>	505	kcal/100g
<i>Energie kJ</i>	2 107	kJ/100g
<i>Protéines</i>	12	g/100g
<i>Matières grasses</i>	30	g/100g
<i>dont cholestérol</i>	0	mg/100g
<i>dont acides gras trans</i>	0	g/100g
<i>dont acides gras saturés</i>	2,5	g/100g
<i>Glucides</i>	45	g/100g
<i>dont sucres</i>	40	g/100g
<i>dont polyols</i>	3,1	g/100g
<i>dont amidon</i>	0	g/100g
<i>Fibres</i>	7	g/100g
<i>Sel</i>	1,4	g/100g
<i>Sodium</i>	0,55	g/100g
<i>Calcium</i>	102	mg/100g
<i>Fer</i>	2,5	mg/100g
<i>Vitamine A</i>	0	µg/100g
<i>Vitamine C</i>	0	mg/100g
<i>Vitamine D</i>	0	µg/100g
<i>Potassium</i>	280	mg/100g
<i>Alcool (éthanol)</i>	0	g/100g
<i>Eau</i>	6,1	g/100g
<i>Cendres</i>	1	g/100g
<i>Acides organiques</i>	0	g/100g
<i>Sucres ajoutés</i>	39	g/100g

## Caractéristiques

Teneur en beurre de cacao ajouté	0 %
Teneur en matière sèche laitière	0 %
Teneur en protéine laitière	0 %
Teneur total en cacao	0 %
Code douanier	1704905100
Origine géographique	France

## Conservation

**Conditions de conservation avant ouverture :** Dans un endroit sec entre 14 et 16°C

**Date de durabilité minimale** 12 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 :**

6 mois minimum

**Conditions et durée de conservation après ouverture :**

Après utilisation, refermer hermétiquement le produit afin de préserver ses propriétés et le stocker aux températures préconisées jusqu'à la date limite d'utilisation optimale inscrite sur l'emballage.

## Marquages

**A consommer de préférence avant fin : (E) MM-AAAA (M=Mois; A=Année) / Numéro de lot : LXXXXAAZZZ (X et Z =codes internes; A=Année) Date de fabrication : (P) JJ-MM-AAAA (J=Jour; M=Mois; A=Année)**

## CONDITIONNEMENT

*Description du conditionnement*

Barquette 3,5 kg en plastique (PP)

## DERNIERE MISE A JOUR

Validée par : Responsable Qualité

Date de mise à jour des informations produit  
31 mars 2021



**B. BOISSARD**  
Resp. Qualité Satisfaction Clients et Méthodes  
Customer Satisfaction and Methods Quality Manager

Informations non contractuelles.

**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