

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 : LXXXAAZZZ (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