



CODICE PRODOTTO 47813
NOME GROUND CHOCOLATE NOIR PUR GRENADE
 3KG
NOME FATTURA GROUND CHOCOLATE NOIR PUR GRENADE 3KG

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 « * ».

Caratteristiche chimiche

	Piombo
Tipo di prodotto	Valori massimo
Cioccolato fondente (65% minimo di cacao, puro burro di cacao).	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

Valrhona vi propone una preparazione a base di cioccolato macinato al 100% da diluire nel latte. Solo cioccolato pura origine Grenada a pezzi, per una bevanda calorosa e golosa.

Denominazione legale & Elenco ingredienti

Cioccolato fondente (65% minimo di cacao,puro burro di cacao).

Elenco degli ingredienti:

fave di cacao di Grenada, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, vaniglia.

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

Allergeni

Contiene:

Potrebbe contenere:

glutine, frutti con guscio, latte, uovo, soia

Composizione

fave di cacao di Grenada 57,25%

zucchero 34,1%

burro di cacao 8,2%

emulsionante: lecitina di girasole 0,4%

vaniglia 0,05%

Composizione nutrizionale per 100 g

<i>Valore energetico kcal</i>	560	kcal/100g
<i>Valore energetico kJ</i>	2.323	kJ/100g
<i>Proteine</i>	7,8	g/100g
<i>Grassi</i>	39	g/100g
<i>di cui colesterolo</i>	1,95	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>	38	g/100g
<i>di cui zuccheri</i>	35	g/100g
<i>di cui polialcoli</i>	0	g/100g
<i>di cui amido</i>	0	g/100g
<i>Fibre alimentari</i>	12	g/100g
<i>Sale</i>	< 0,01	g/100g
<i>Sodio</i>	0	g/100g
<i>Calcio</i>	56,6	mg/100g
<i>Ferro</i>	4,7	mg/100g
<i>Vitamina A</i>	6,01	µg/100g
<i>Vitamina C</i>	0	mg/100g
<i>Vitamina D</i>	0	µg/100g
<i>Potassio</i>	549	mg/100g
<i>Alcol (etanolo)</i>	0	g/100g
<i>Acqua</i>	1,11	g/100g
<i>ceneri</i>	2	g/100g
<i>acidi organici</i>	0	g/100g
<i>Zuccheri aggiunti</i>	34	g/100g

Caratteristiche

Contenuto di burro di cacao aggiunto

8 %

Sostanza secca del latte	0 %
Contenuto in proteine del latte	0 %
Contenuto total di cacao	65 %
Codice doganale	1806201090
Origine geografica	France

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 : (E) MM-AAAA (M=Mese ; A=Anno) Numero di premio : LXXXYYZZZ (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

Sacco 3 kg

IMBALLAGGIO PRIMARIO				IMBALLAGGIO SECONDARIO			
Sacco Etichetta				Cartone Etichetta			
UVC EAN		3395328713877		Pacchetto EAN		3395328713884	
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		3000	3030	3	344x210x272	9000,00	9493,00

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	3	36	108	961	3395328715260

ULTIMO AGGIORNAMENTO

Convalidata da : Responsabile Qualità
Data di aggiornamento informazioni prodotto
9 luglio 2021



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

Informazioni non contrattuali.

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