

CODICE PRODOTTO 43096
NOME AMATIKA BLANCHE 35% FEVE
NOME FATTURA AMATIKA BLANCHE 35% FEVE 3KG

Note : FRUTTA SECCA, MANDORLA DOLCE

CERTIFICATO DI ANALISI

Informazioni sugli articoli

Numero di lotto (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

Tipo di prodotto	Piombo
Specialità a base di burro di cacao e di mandorle.	Valori massimo 0.2 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 ;
- sono coerenti con le norme disciplinate dal regolamento (CE) N. 1881/2006 della commissione del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti 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 e 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 Dipartimentale per la Protezione della Popolazione (DDPP in Francia).

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Descrizione

Copertura bianca vegetale a base di farina di mandorle disoleate, 35% burro di cacao

Denominazione legale & Elenco ingredienti

Specialità a base di burro di cacao e di mandorle.

Elenco degli ingredienti:

zucchero, burro di cacao 35,8%, farina di MANDORLE disoleata 21,8%, emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia.

Allergeni

Contiene:

frutti con guscio

Potrebbe contenere:

glutine, latte, soia

Composizione

zucchero 42,01%

burro di cacao 35,8%

farina di MANDORLE disoleata 21,8%

emulsionante: lecitina di girasole 0,3%

estratto naturale di vaniglia 0,09%

Composizione nutrizionale per 100 g

Energia	591	kcal/100g
Energia	2.458	kJ/100g
Proteine	8,5	g/100g
Grassi	41	g/100g
Colesterolo	0	mg/100g
di cui acidi grassi trans	0	g/100g
di cui acidi grassi saturi	22	g/100g
Carboidrati	45	g/100g
Zuccheri	43	g/100g
Polioli	0	g/100g
Amido	0,22	g/100g
Fibre	3,1	g/100g
Sale	< 0,01	g/100g
Sodio	0	g/100g
Calcio	111	mg/100g
Ferro	1,7	mg/100g
Vitamina A	0	µg/100g
Vitamina C	0	mg/100g
Vitamina D	0	µg/100g
Potassio	263	mg/100g
Alcol (etanolo)	0	g/100g
Acqua	1,12	g/100g
ceneri	1	g/100g
Acidi organici	0	g/100g
Zuccheri aggiunti	42	g/100g

Caratteristiche

Contenuto di burro di cacao aggiunto 36 %

Sostanza secca del latte 0 %
Contenuto in proteine del latte 0 %
Contenuto total di cacao 36 %



Codice doganale 1704909919
Origine geografica France

Applicazione

Optimales 	Raccomandato 
Modellaggio Tavolette Mousse Cremoso & Ganache Gelati & Sorbetti	Cremoso & Ganache

Conservazione

Condizioni di conservazione prima dell'apertura : In un luogo asciutto tra 16 e 18°C

Termine minimo di conservazione 12 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 lotto : 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

Sacchetto fave 3 kg

IMBALLAGGIO PRIMARIO				IMBALLAGGIO SECONDARIO			
Sachetto Etichetta				Cartone Etichetta Nastro adesivo Nastro			
UVC EAN		3395328905371		Pacchetto EAN		3395328905388	
Unità di vendita	Dimensioni (LxPxH) in mm	Peso netto in gr	Peso lordo in g	Esterno	Dimensioni (LxPxH) in mm	Peso netto in gr	Peso lordo in g
1		3000	3030	3	344x210x272	9000,00	9500,00

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	5	60	180	1505	3395328905401

ULTIMO AGGIORNAMENTO

Convalidata da : Responsabile Qualità
Data di aggiornamento informazioni prodotto
15 maggio 2023



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 1 539 990 €
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