



CODE PRODUIT / PRODUCT CODE : 4658

NOM / NAME : Jivara lactée

Dénomination légale & Liste d'ingrédients

Legal name & Ingredients list

Chocolat de couverture au lait (40% de cacao minimum, pur beurre de cacao)

Ingrédients : beurre de cacao, lait entier en poudre, sucre, fèves de cacao, sucre roux, extrait naturel de vanille, émulsifiant (lécithine de soja), extrait de malt d'orge.

Présence possible de fruits à coque, protéines d'œuf et arachide.

Milk chocolate couverture (40% cocoa minimum, pure cocoa butter)

Ingredients : cocoa butter, whole milk powder, sugar, cocoa beans, brown sugar, natural vanilla extract, emulsifier (soya lecithin), barley malt extract.

This product may contain traces of nuts, egg proteins and peanut.

Description

Description

Jivara séduit pour le goût prononcé de ses notes cacaotées, à la tonalité crémeuse, en harmonie avec des notes finales de vanille et de malt.

Jivara's seduction lies in its pronounced cocoa notes, in perfect harmony with the vanilla and malt finish.

Humidité / Humidity : <1%

Finesse / Fineness : 15-16 µm

Application

Application

Ganache bonbon / Chocolate Ganaches



Sauce / Sauce



Enrobage / Coating



Glace et sorbets / Ice cream & Sherbets



Moulage / Moulding



Boisson chocolat / Chocolate Drink



Ganache Pâtisserie / Ganache Pâtisserie



Décor / Decorations



Mousse / Mousse



Nappage / Glaze


☒ **Recommandé / Recommended**
☐ **Possible / Possible**

Caractéristiques microbiologiques

Microbiological characteristics

Microorganismes / Microorganisms		Méthode / Method
Microorganismes aérobies mésophiles / Mesophilic aerobic microorganisms:	< 5 000 germes par g / < 5 000 germs per g	NF ISO 4833*
Coliformes 30°C / Coliforms 30°C :	< 100 germes par g / < 100 germs per g	NF ISO 4832*
Escherichia coli :	< 1 germe par g / < 1 germ per g	NF ISO16649-2*
Bacillus cereus :	< 10 germes par g / < 10 germs per g	NF ISO 7932*
Staphylocoques / Staphylococci :	< 100 germes par g / < 100 germs per g	NF ISO 6888-2*
Salmonelle / Salmonella :	Absence dans 25g / Absence in 25g	NF ISO 6579*
Listeria monocytogenes :	Absence dans 25g / Absence in 25g	NF ISO 11290-1*
Levures et moisissures / Yeasts and moulds :	< 50 germes par g / < 50 germs per g	NF ISO 7954*

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

The analysis laboratory is appointed by the COFRAC for marked analysis **.*.

Composition

Composition

Beurre de cacao <i>Cocoa butter</i>	27,0%	Sucre roux <i>Brown sugar</i>	10,0%
Lait entier en poudre <i>Whole milk powder</i>	23,5%	Extrait naturel de vanille <i>Natural vanilla extract</i>	1,5%
Sucre (saccharose) <i>Sugar (saccharose)</i>	23,0%	Emulsifiant : lécithine de soja <i>Emulsifier : soya lecithin</i>	1,0%
Fèves de cacao <i>Cocoa beans</i>	14,0%	Extrait de malt d'orge <i>Barley malt extract</i>	

Composition nutritionnelle pour 100g

Nutritional values per 100g

Valeur Energétique <i>Energetic Value</i>		571 kcal / 2376 kJ	
Protides <i>Proteins</i>	7,6 g	Sodium <i>Sodium</i>	0,07 g
Lipides <i>Total fat</i>	39,6 g	Calcium <i>Calcium</i>	220 mg
Total acides gras saturés <i>Sat fat</i>	25,3 g	Fer <i>Iron</i>	1,30 mg
Acides gras Trans <i>Trans fat</i>	0 g	Vitamine A <i>Vitamin A</i>	50,4 µg
Glucides <i>Total carbohydrates</i>	46,0 g	Vitamine C <i>Vitamin C</i>	< 0,1 mg
Sucres totaux (en saccharose) <i>Sugars</i>	38,0 g	Cholesterol <i>Cholesterol</i>	16,32 mg
Fibres alimentaires totales (méthode AOAC 1988) <i>Fiber</i>	4,0 g		

Conditionnement

Packaging

Présentation : <i>Presentation :</i>	Fèves 3g <i>3g beans</i>		
Unité de vente : <i>Sales unit :</i>	sac fèves de 3 kg <i>3 kg bag of beans</i>	Dimension (en cm) : <i>Dimensions (in cm) :</i>	19,0 x 9,5 x 39,9
		Matériau : <i>Material :</i>	Plastique métallisé <i>Metallic plastic</i>
Carton complet <i>Full carton :</i>	3 x 3 kg	Dimension (en cm) : <i>Dimensions (in cm) :</i>	21,4 x 35,4 x 29,5
		Matériau : <i>Material :</i>	Carton <i>Cardbord</i>

Conservation

Preservation

Conditions de conservation : <i>Preserving conditions :</i>	Dans un endroit sec entre 16 et 18°C <i>In a dry place between 16-18°C / 60-64°F</i>
DLUO :	12 mois / 12 months
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
QUALITY INFORMATION - considering the average period of storage, the remaining shelf-life exit VALRHONA will be :	8 months minimum

Garantie Non-OGM

Non- GMO Guarantee

Nous certifions qu'aucun ingrédient n'est issu de matières premières génétiquement modifiées ; nos étiquetages sont conformes à la réglementation en vigueur.
We certify that all ingredients are issued of GMO free raw materials ; our labelling is in accordance with the regulation in force.

Garantie Non-ionisation

Non-ionization guarantee

Nous certifions que nous n'utilisons pas le process de ionisation pour la fabrication de tous nos produits.
We certify that we do not use ionization process for the manufacturing of all our products.

Dernière Mise à jour

Update

Validée par : Responsable Qualité
Approved by : Quality Manager

Informations non contractuelles.
Not contractual informations.

Date : 18/05/2009
Date :