

CODE PRODUIT : 14755

INTERIEURS

NOM : ETNAO PASSION

NOM FACTURE : ETNAO PASSION 40PC



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
Microorganismes aérobies mésophiles :	< 100 000 germes par g	NF EN ISO 4833-1*
Coliformes 30°C :	< 100 germes par g	NF V08-050*
<i>Escherichia coli</i> :	< 1 germe par g	NF ISO16649-2*
<i>Bacillus cereus</i> :	< 10 germes par g	BKR 23/06-02/10
Staphylocoques à coagulase positive 37°C :	< 10 germes par g	NF V08-057-1*
Salmonelle :	Absence dans 25g	MSRV 12/05-464 Validée NF ISO 16140*
<i>Listeria monocytogenes</i> :	Absence dans 25g	AES 10/03-09/00*
Levures et moisissures :	< 50 germes par g	NF V08-059*

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

Métaux lourds

Type de produit	PLOMB		CADMIUM	
	Fréquence d'analyse	Valeurs maximum	Fréquence d'analyse	Valeurs maximum
Fèves de cacao	/	/	11 analyses par an	0,8 mg / kg
Chocolat de couverture noir	1 analyse par an	0,02 mg / kg	1 analyse par an	0,3 mg / kg
Pralinés	1 analyse par an	0,02 mg / kg	/	/
Autres produits à base de chocolat et d'ingrédients : FRUIT SEC	1 analyse par an	0,02 mg / kg	1 analyse par an	0,3 mg / kg
Autres produits à base de chocolat et d'ingrédients : BISCUIT	1 analyse par an	0,02 mg / kg	1 analyse par an	0,3 mg / kg
Autres produits à base de chocolat et d'ingrédients : FRUITS TROPICAUX SECHES	1 analyse par an	0,02 mg / kg	1 analyse par an	0,3 mg / kg
Autres produits à base de chocolat et d'ingrédients : EPICES / THE / HERBES AROMATIQUES	1 analyse par an	0,02 mg / kg	1 analyse par an	0,3 mg / kg

A ce jour, il n'existe pas de normes européennes relatives à la contamination des produits de chocolat par les métaux lourds.

Nous réalisons une surveillance régulière des produits fabriqués, selon un plan d'analyses statistiques effectuées auprès d'un laboratoire extérieur accrédité COFRAC (normes européennes).

Certificat de salubrité

Nous certifions que les produits de chocolaterie et confiserie fabriqués et distribués par : VALRHONA - 14, avenue du Président Roosevelt - 26602 Tain l'Hermitage Cedex France

- 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;
 - 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 sans OGM et non ionisés;
 - 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.
- Enfin, l'activité de la société n'est pas soumise à l'agrément de la Direction des Services Vétérinaires.

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale & Liste d'ingrédients

Bonbons de chocolat.

Ingrédients: sucre, fèves de cacao, purée de passion (jus et pulpe de fruits de la passion, sucre) 16, 3%, beurre de cacao, sirop de glucose, LAIT entier en poudre, sucre inverti, stabilisant: D-sorbitol, beurre concentré (LAIT), émulsifiant (lécithine de SOJA), extrait naturel de vanille. Présence possible de fruits à coque, protéines d'œuf et gluten.

Description

Decouvrez cette nouvelle gamme d'inserts à placer au centre de vos moelleux pour obtenir à coup sûr un coeur toujours coulant... Fruit de la passion : l'acidulé du fruit au coeur pour un contraste avec la pâte à biscuit.

Poids unitaire : 19,0 g

Composition nutritionnelle - Pour 100 g

Énergie :

442 kcal
1844 kJ

Lipides dont :	26 g	Sel :	0,05 g
saturés :	16 g	Sodium :	0,02 g
trans :	0 g	Fibres alimentaires :	3,9 g
cholestérol :	6,7 mg	Alcool (éthanol) :	0 g
Glucides dont :	46 g	Vitamine A :	16,2 µg
sucres :	44 g	Vitamine C :	3,8 mg
amidon :	<0,5 g	Calcium :	71,2 mg
polyols :	1,8 g	Fer :	2,3 mg
Protéines :	4,8 g		

Conditionnement

PRODUIT :

Présentation : Boîte 40 pièces
 Unité de vente : Boîte 40 pièces



EMBALLAGE PRIMAIRE :

Code EAN : 3395328204726

Type	Matériau	Poids emballage unitaire	Dimensions (en cm)	Poids net
Alvéole Papier cristal Sac Boîte	Plastique (APET) Papier Plastique (PA/PE) Carton	18 g +/- 10% 2,5 g +/- 10% 20,4 g +/- 10% 113 g +/-10%	31.00 x 21.00 x 4.50	720 g

EMBALLAGE SECONDAIRE :

Non applicable				
----------------	--	--	--	--

ETIQUETAGE :

Date limite d'utilisation optimale :	JJ-MM-AAAA (J=Jour ; M=Mois ; A=Année) AAAA.MM.JJ								
Numéro de lot :	LXXXYYZZ	<table border="0"> <tr> <td>XXX</td> <td rowspan="3">}</td> <td>Codes internes</td> </tr> <tr> <td>ZZZ</td> <td>Année de production</td> </tr> <tr> <td>YY</td> <td></td> </tr> </table>	XXX	}	Codes internes	ZZZ	Année de production	YY	
XXX	}	Codes internes							
ZZZ		Année de production							
YY									
Date de fabrication :	P JJ-MM-AAAA (J=Jour ; M=Mois ; A=Année)								

Nous certifions que les emballages primaires utilisés pour le conditionnement des produits alimentaires que nous commercialisons répondent aux exigences de la Réglementation Européenne en vigueur, relative aux Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

**Conservation****Conditions de conservation avant ouverture :**

Vous avez la possibilité de conserver ces produits à 16°C comme tout bonbon de chocolat. Cependant, Valrhona vous conseille un mode de conservation à 4°C :

- Dès réception, il est nécessaire de conserver à 4°C ces bonbons de chocolat dans leur boîte d'origine, en gardant le film protecteur intact.
- Avant de les disposer en vitrine à 16°C, prévoir une remontée à température ambiante de la boîte de bonbons de chocolat sous film, pendant environ 3 heures.

Date Limite d'Utilisation Optimale : 8 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 :

4 mois minimum

Conditions de conservation et Date Limite d'Utilisation Optimale après ouverture :

Refermer le produit afin de préserver ses propriétés et le stocker à 16°C

Le produit conservé selon nos préconisations se garde jusqu'à la date limite d'utilisation optimale inscrite sur l'emballage

**Composition**

		<i>Valeurs arrondies</i>
sucre	28,6%	
fèves de cacao	20,2%	
purée de passion (jus et pulpe de fruits de la passion, sucre)	16,3%	
beurre de cacao	13,6%	
sirop de glucose	7,5%	
LAIT entier en poudre	5,6%	
sucre inverti	4,5%	
stabilisant: D-sorbitol	2,5%	
beurre concentré (LAIT)	0,9%	
émulsifiant	0,27%	
lécithine de SOJA	0,27%	
extrait naturel de vanille	0,01%	

33,8% de Cacao

DERNIERE MISE A JOUR

Validée par : Responsable Qualité Affaires Réglementaires

Informations non contractuelles.

Date de mise à jour des
informations produit :
03/04/2017**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