



SCHEMA TECNICA

FT 2051
page 1 / 6

CODICE PRODOTTO 2051 **Ingrédients &**
NOME NAPPAGE ABSOLU NOIR **Prdts Techniques**
NOME FATTURA ABSOLU TENDRE NAPPAGE NOIR 39% 1KG

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* :	Assenza in 25g	BKR 23/07-10/11
Listeria monocytogenes* :	Assenza in 25g	AES 10/03-09/00

Il laboratorio di analisi è accreditato dal COFRAC per le analisi contrassegnate « * ».

Metalli pesanti



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

Nappage al cioccolato fondente Valrhona 39%

Denominazione legale & Elenco ingredienti

Glassa al cioccolato (39% minimo di cioccolato).

Elenco degli ingredienti:

LATTE intero concentrato, fave di cacao, zucchero, sciroppo di glucosio, zucchero invertito, cacao in polvere, agente gelificante: pectina, emulsionante: lecitina di SOIA

Allergeni

Contiene:

latte, soia

Potrebbe contenere:

frutti con guscio

Composizione

LATTE intero concentrato 28,7%

fave di cacao 19%

zucchero 18,6%

sciroppo di glucosio 17,7%

zucchero invertito 11,1%

cacao in polvere 4,4%

agente gelificante: pectina 0,3%

emulsionante: lecitina di SOIA 0,2%

Composizione nutrizionale per 100 g

<i>Valore energetico kcal</i>	356	kcal/100g
<i>Valore energetico kJ</i>	1.486	kJ/100g
<i>Proteine</i>	5,5	g/100g
<i>Grassi</i>	17	g/100g
<i>di cui colesterolo</i>	8,38	mg/100g
<i>di cui acidi grassi trans</i>	0	g/100g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	10	g/100g
<i>Carboidrati</i>	42	g/100g
<i>di cui zuccheri</i>	34	g/100g
<i>di cui polialcoli</i>	0	g/100g
<i>di cui amido</i>	0	g/100g
<i>Fibre alimentari</i>	7,9	g/100g
<i>Sale</i>	0,12	g/100g
<i>Sodio</i>	0,05	g/100g
<i>Calcio</i>	78	mg/100g
<i>Ferro</i>	3,5	mg/100g
<i>Vitamina A</i>	25,7	µg/100g
<i>Vitamina C</i>	0	mg/100g
<i>Vitamina D</i>	0,073	µg/100g
<i>Potassio</i>	488	mg/100g
<i>Alcol (etanolo)</i>	0	g/100g
<i>Acqua</i>	26,3	g/100g
<i>ceneri</i>	1	g/100g
<i>acidi organici</i>	0,119	g/100g
<i>Zuccheri aggiunti</i>	47	g/100g

Caratteristiche

Contenuto di burro di cacao aggiunto	0 %
Sostanza secca del latte	7 %
Contenuto in proteine del latte	2 %
Contenuto total di cacao	23 %
Codice doganale	1806905000
Origine geografica	France

Conservazione

Condizioni di conservazione prima dell'apertura : A conservare al freddo 4°C

Termine minimo di conservazione 9 mesi

INDICAZIONE QUALITA - considerando la media della durata di stoccaggio, la durata di vita commerciale all'uscita dei magazzini di VALRHONA sarà di :

4 mese(i) minimo

Condizioni i durata di conservazione dopo l'apertura della confezione :

Il prodotto conservato secondo le nostre istruzioni si mantiene 4 giorni dopo apertura senza superare la data limite di utilizzo ottimale indicata sull'imballo.

Modelli di etichettatura

Data limite di utilizzazione ottimale : GG-MM-AAAA (G=Giorno ; M=Mese ; A=Anno) **Numero di premio :** LXXYYZZZ (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

Vaso 1 kg

IMBALLAGGIO PRIMARIO				IMBALLAGGIO SECONDARIO			
Vaso / Coperchio Film Etichetta				Cartone Nastro adesivo Etichetta			
UVC EAN		3395321020514		Pacchetto EAN		3395324020511	
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		1000	1062	6		6000	6850

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
8	7	56	336	1221	3395328158883



SCHEDA TECNICA

FT 2051
page 6 / 6

ULTIMO AGGIORNAMENTO

Convalidata da : Responsable Qualité
Data di aggiornamento informazioni prodotto
18 settembre 2019

S. LION
Resp. Affaires Réglementaires Europe / European Regulatory Affairs 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

