



CODICE PRODOTTO : 25295

CIOCCOLATO FONDENTE

NOME : TULAKALUM

NOME FATTURA : TULAKALUM FEVE 3 KG

Acido, amaro & dal gusto di frutta matura

CERTIFICATO DI ANALISI

Notizie produce

Numero di premio (riferirsi all'imballaggio) :

Data Limite di Utilizzo Ottimale (riferirsi all'imballaggio) :

Data di fabbricazione (riferirsi all'imballaggio) :

Caratteristiche microbiologiche

Microorganismes		Metodo
Salmonella :	Assenza in 25g	BRD 07/11-12/05*
Listeria monocytogenes :	Assenza in 25g	AES 10/03-09/00*

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

Metalli pesanti

Tipo di prodotto	PIOMBO	CADMIO
	Valori massimo	Valori massimo
Cioccolato fondente	0,2 mg / kg	0,8 mg / kg
Cioccolato al latte	/	0,3 mg / kg
Cacao in polvere	/	0,6 mg / kg

Realizziamo una sorveglianza regolare dei prodotti fabbricati, secondo un piano di analisi statistiche effettuate vicino ad un laboratorio esterno accreditato COFRAC (norme europee).

* REGOLAMENTO (UE) N. 488/2014 DELLA COMMISSIONE del 12 maggio 2014 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto concerne i tenori massimi di cadmio nei prodotti alimentari.

Certificato di salubrit 

Si certifica che i prodotti di cioccolateria e confetteria prodotti e distribuiti da : VALRHONA - 14 , avenue du Président Roosevelt - 26602 Tain l'Hermitage Cedex France

- 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;
 - 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 regolamentazione europea);
 - non contengono ingredienti che, secondo le nostre pi  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 pi  rigorose.
- Infine , l'attivit  della societ  non   soggetta all'approvazione della Direzione dei Servizi Veterinari.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Denominazione legale & Elenco ingredienti

Cioccolato fondente di copertura (75% minimo di cacao, puro burro di cacao).

Ingredienti: fave di cacao da Belize, zucchero rosso, burro di cacao, vaniglia. LATTE (Prodotto in uno stabilimento che utilizza il latte). Può contenere tracce di frutti con guscio e proteine di soia.

Descrizione

Puro Belize - 75%

Umidità : < 1,5%

Finezza : 15 µm maximum

Fluido



Composizione nutrizionale - Per 100 g

Valore energetico : 574 kcal
2376 kJ

Grassi di cui :	43 g	Sale :	0,02 g
saturi :	26 g	Sodio :	0,01 g
trans :	0 g	Fibre alimentari :	14 g
colesterolo :	2,3 mg	Alcol (etanolo) :	0 g
Carboidrati di cui :	29 g	Vitamina A :	7,18 µg
zuccheri :	25 g	Vitamina C :	0,34 mg
amido :	<0,5 g	Calcio :	87,6 mg
polialcoli :	<0,5 g	Ferro :	5,8 mg
Proteine :	9,4 g		

Applicazioni

 Cremoso & Ganache



 Rivestimento



 Tavolette



 Gelati & Sorbetti



 Modellaggio



 Mousse



 Consigliata
 Ottimale

Confezionamento

PRODOTTO :

Presentazione : Sacchetto fave 3 kg
Unità di vendita : Sacchetto fave 3 kg
Cartone completo : Sacchetto fave 3 kg x 3

**IMBALLAGGIO PRIMARIO :**

Code EAN : 3395328245347



Tipo	Materiale	Peso imballaggio unitario	Dimensioni (in cm)	Peso netto
Sacco	Film (PE + PE metallizzato + PET)	29 g +/- 10%	11.00 x 19.00 x 25.00	3,0 kg +/- 30 g

IMBALLAGGIO SECONDARIO :

Code EAN : 3395328245323

Cartone	Cartone	358 g +/- 10%	35.40 x 21.40 x 29.50	9,0 kg
---------	---------	---------------	-----------------------	--------

ETICHETTATURA :

Data limite di utilizzazione ottimale :	MM-AAAA (M=Mese ; A=Anno)		
Numero di premio :	LXXXYYZZ	XXX ZZZ YY	Codici interni Anno di produzione
Data di fabbricazione :	P GG-MM-AAAA (G=Giorno ; M=Mese ; A=Anno)		

Certifichiamo che gli imballaggi primari utilizzati per il condizionamento dei prodotti alimentari che commercializziamo soddisfanno le esigenze del standard europei e nazionali (Francia), relativa ai Materiali ed oggetti destinati ad entrare in contatto con le derrate alimentari.

**Conservazione**

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

Data Limite di Utilizzo Ottimale : 14 mese(i)

INDICAZIONE QUALITÀ - 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 di conservazione e Data limite di utilizzo ottimale dopo apertura :

Richiudere ermeticamente il prodotto per preservare le sue proprietà e conservarlo tra 16 e 18°C

Il prodotto conservato secondo le nostre istruzioni si mantiene fino alla data limite di utilizzo ottimale indicata sull'imballo

**Composizione**

fave di cacao da Belize	68,4%
zucchero rosso	24,5%
burro di cacao	7,1%
vaniglia	0,04%

Valori arrotondati

75,5% di Cacao

ULTIMO AGGIORNAMENTO

Convalidata da : Responsabile Qualità

Informazioni non contrattuali.

Data di aggiornamento
informazioni prodotto :
05/10/2018

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