



CODICE PRODOTTO 11603

NOME AZELIA

NOME FATTURA AZELIA 35% FEVE 3KG

Note : GOLOSO, NOCCIOLA

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
Cioccolato al latte alle nocciole (35% minimo di cacao, puro burro di cacao).	Valori massimo 0.3 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;
- 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

Le note golose delle nocciole tostate di Azélia sono delicate come la sensazione soffice di una calda coperta nelle mattine dei primi freddi

Denominazione legale & Elenco ingredienti

Cioccolato al latte alle nocciole (35% minimo di cacao, puro burro di cacao).

Elenco degli ingredienti:

zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, NOCCIOLE 13,6%, fave di cacao, LATTE scremato in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia.

Allergeni

Contiene:

frutti con guscio, latte

Potrebbe contenere:

glutine, uovo, soia

Composizione

zucchero 29,5%

burro di cacao 26,2%

LATTE intero in polvere 14,3%

NOCCIOLE 13,6%

fave di cacao 9,5%

LATTE scremato in polvere 6,4%

emulsionante: lecitina di girasole 0,4%

estratto naturale di vaniglia 0,1%

Composizione nutrizionale per 100 g

<i>Valore energetico kcal</i>	596	kcal/100g
<i>Valore energetico kJ</i>	2.478	kJ/100g
<i>Proteine</i>	9,3	g/100g
<i>Grassi</i>	44	g/100g
<i>di cui colesterolo</i>	1,6	mg/100g
<i>di cui acidi grassi trans</i>	0	g/100g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	22	g/100g
<i>Carboidrati</i>	40	g/100g
<i>di cui zuccheri</i>	39	g/100g
<i>di cui polialcoli</i>	0	g/100g
<i>di cui amido</i>	0,065	g/100g
<i>Fibre alimentari</i>	3,3	g/100g
<i>Sale</i>	0,24	g/100g
<i>Sodio</i>	0,1	g/100g
<i>Calcio</i>	234	mg/100g
<i>Ferro</i>	1,5	mg/100g
<i>Vitamina A</i>	48,8	μg/100g
<i>Vitamina C</i>	3	mg/100g
<i>Vitamina D</i>	0,17	μg/100g
<i>Potassio</i>	464	mg/100g
<i>Alcol (etanolo)</i>	0	g/100g
<i>Acqua</i>	1,7	g/100g
<i>ceneri</i>	2	g/100g
<i>acidi organici</i>	0	g/100g
<i>Zuccheri aggiunti</i>	30	g/100g

Caratteristiche

Contenuto di burro di cacao aggiunto	26 %
Sostanza secca del latte	20 %
Contenuto in proteine del latte	6 %
Contenuto total di cacao	36 %
Codice doganale	1806201090
Origine geografica	France



Applicazione

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

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 limito 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			
Sacco				Cartone Etichetta Nastro adesivo Nastro			
UVC EAN 3395328153345				Pacchetto EAN 3395328155165			
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	190x100x370	3000	3028,5	3	344x210x272	9000,00	9488,44

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	3395328155172	

ULTIMO AGGIORNAMENTO

Convalidata da : Responsabile Qualità

Data di aggiornamento informazioni prodotto
21 dicembre 2021



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 1 539 930 €
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