

CODICE PRODOTTO 14760

**Ingrédients &
Prdts.Techniques**

NOME ETNAO GUANAJA 40 PC

NOME FATTURA ETNAO GUANAJA 40 PC

Scoprite questa nuova
gamma di inserti da
posizionare al centro dei
vostri fondenti per essere
sicuri di ottenere un cuore
sempre più liquido...
Cioccolato Guanaja : tutta
l'amarezza di un inserto al
cioccolato con un'alta
percentuale di cacao

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* : Non rilevato in 25g	BKR 23/07-10/11

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

Scoprite questa nuova gamma di inserti da posizionare al centro dei vostri fondenti per essere sicuri di ottenere un cuore sempre più liquido... Cioccolato Guanaja : tutta l'amarezza di un inserto al cioccolato con un'alta percentuale di cacao

Denominazione legale & Elenco ingredienti

Praline.

Elenco degli ingredienti:

fave di cacao, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, burro di cacao, LATTE intero concentrato, burro concentrato (LATTE), zucchero invertito, NOCCIOLE, stabilizzante: D-sorbitolo, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto naturale di vaniglia

Allergeni

Contiene:

frutti con guscio, latte, soia

Potrebbe contenere:

glutine, uovo

Composizione

fave di cacao 31,66%

zucchero 27%

acqua 12%

sciroppo di glucosio 8,3%

burro di cacao 5,3%

LATTE intero concentrato 5%

burro concentrato (LATTE) 4,2%

zucchero invertito 3,4%

NOCCIOLE 2,6%

stabilizzante: D-sorbitolo 0,3%

emulsionante: lecitina di SOIA 0,2%

estratto naturale di vaniglia 0,04%

Composizione nutrizionale per 100 g

<i>Valore energetico kcal</i>	450	kcal/100g
<i>Valore energetico kJ</i>	1.875	kJ/100g
<i>Proteine</i>	5	g/100g
<i>Grassi</i>	29	g/100g
<i>di cui colesterolo</i>	13,9	mg/100g
<i>di cui acidi grassi trans</i>	0	g/100g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	17	g/100g
<i>Carboidrati</i>	40	g/100g
<i>di cui zuccheri</i>	39	g/100g
<i>di cui polialcoli</i>	0,233	g/100g
<i>di cui amido</i>	0	g/100g
<i>Fibre alimentari</i>	5,7	g/100g
<i>Sale</i>	0,03	g/100g
<i>Sodio</i>	0,01	g/100g
<i>Calcio</i>	45,8	mg/100g
<i>Ferro</i>	2,8	mg/100g
<i>Vitamina A</i>	43	µg/100g
<i>Vitamina C</i>	4	mg/100g
<i>Vitamina D</i>	0,09	µg/100g
<i>Potassio</i>	342	mg/100g
<i>Alcol (etanolo)</i>	0	g/100g
<i>Acqua</i>	18,9	g/100g
<i>ceneri</i>	1	g/100g
<i>acidi organici</i>	0	g/100g
<i>Zuccheri aggiunti</i>	39	g/100g

Caratteristiche

dimensioni dell'unità	22*34 mm
Peso del prodotto finito	19.0g
Contenuto di burro di cacao aggiunto	5 %
Sostanza secca del latte	5 %
Contenuto in proteine del latte	0 %
Contenuto total di cacao	37 %
Codice doganale	1806901900
Origine geografica	France

Conservazione

Condizioni di conservazione prima dell'apertura :

Avete la possibilità di conservare questi prodotti a 16°C come ogni caramella di cioccolato. Tuttavia, Valrhona vi consiglia un modo di conservazione a 4°C :

- Fin dal ricevimento, è necessario conservare a 4°C queste caramelle di cioccolato nella loro scatola di origine, custodendo il film protettivo intatto.
- Prima di disporrli in vetrina a 16°C, prevedere una risalita a temperatura ambientale della scatola di caramelle di cioccolato sotto film, durante circa le 3.

Termine minimo di conservazione

9 mesi

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

6 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 limitato alla data.

Modelli di etichettatura

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

Scatola 40 pezzi

IMBALLAGGIO PRIMARIO				IMBALLAGGIO SECONDARIO			
Fondo cartone Coperchio Sacchetto Carta cristallo Formato con bolle Etichetta Carta alveolata Etichetta							
UVC EAN		3395328204764		Pacchetto EAN			
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	xx	720	946,5			0	0

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
10	15	150		828	3395328204771

ULTIMO AGGIORNAMENTO

Convalidata da : Responsabile Qualità

Data di aggiornamento informazioni prodotto
26 novembre 2020



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 1 539 990 €
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