

CODE PRODUIT / PRODUCT CODE : 2264



NOM / NAME : Noisette Noir

**Dénomination légale & Liste d'ingrédients**  
*Legal name & Ingredients list*
**Gianduja**

**Ingrédients:** sucre, noisettes 33%, fèves de cacao, beurre de cacao, lait entier en poudre, extrait naturel de vanille, émulsifiant (lécithine de soja).

Présence possible de protéines d'œuf, gluten et arachide.

**Gianduja**

**Ingredients:** sugar, hazelnuts 33%, cocoa beans, cocoa butter, whole milk powder, natural vanilla extract, emulsifier (soya lecithin).  
 This product might contain traces of egg proteins, gluten and peanut.

**Description**  
*Description*

Un goût franc de chocolat noir et de noisette.

Grande puissance aromatique.

Utilisations: Pâtisseries-intérieurs chocolaterie-Glacierie

Frank dark chocolate and hazelnut taste.

Very intense flavour.

Uses: Pastry-Chocolate fillings-Ice cream

Finesse / Fineness : maxi 14 µm

**Caractéristiques microbiologiques**  
*Microbiological characteristics*

Microorganismes / Microorganisms		Méthode / Method
Microorganismes aérobies mésophiles / <i>Mesophilic aerobic microorganisms:</i>	< 100 000 germes par g / < 100 000 germs per g	NF ISO 4833*
Coliformes 30°C / <i>Coliforms 30°C :</i>	< 100 germes par g / < 100 germs per g	NF ISO 4832*
Escherichia coli :	< 1 germe par g / < 1 germ per g	NF ISO16649-2*
A.S.R. :	< 1 germe par g / < 1 germ per g	XP V 08-061*
Staphylocoques / <i>Staphylococci :</i>	< 100 germes par g / < 100 germs per g	NF ISO 6888*
Salmonelle / <i>Salmonella :</i>	Absence dans 25g / Absence in 25g	NF ISO 6579*
Listeria monocytogenes :	Absence dans 25g / Absence in 25g	NF ISO 11290-1*
Levures et moisissures / <i>Yeasts and moulds :</i>	< 50 germes par g / < 50 germs per g	NF ISO 7954*

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

The analysis laboratory is appointed by the COFRAC for marked analysis "\*\*".

**Composition**  
*Composition*

<b>Sucre (saccharose)</b> <i>Sugar (saccharose)</i>	36,0%	<b>Lait entier en poudre</b> <i>Whole milk powder</i>	3,0%
<b>Noisettes</b> <i>Hazelnuts</i>	33,0%	<b>Extrait naturel de vanille</b> <i>Natural vanilla extract</i>	} 0,2%
<b>Fèves de cacao</b> <i>Cocoa beans</i>	21,0%	<b>Emulsifiant: lécithine de soja</b> <i>Emulsifier : soya lecithin</i>	
<b>Beurre de cacao</b> <i>Cocoa butter</i>	6,8%		

**Composition nutritionnelle pour 100g***Nutritional values per 100g***Valeur Energétique***Energetic Value*

567 kcal / 2358 kJ

**Protides** 9,8 g  
*Proteins***Sodium** 0,012 g  
*Sodium***Lipides** 41,0 g  
*Total fat***Calcium** 90 mg  
*Calcium***Total acides gras saturés** 13,8 g  
*Sat fat***Fer** 2,2 mg  
*Iron***Glucides** 39,7 g  
*Total carbohydrates***Vitamine A** 14,5 µg  
*Vitamin A***Sucres totaux (en saccharose)** 37,5 g  
*Sugars***Vitamine C** < 0,1 mg  
*Vitamin C***Fibres alimentaires totales (méthode AOAC 1988)** 6,9 g  
*Fiber***Cholesterol** 2,96 mg  
*Cholesterol***Conditionnement***Packaging***Présentation:***Presentation:*3 x 1kg blocs  
3 x 1kg blocks**Unité de vente :***Sales unit :*3 x 1kg blocs  
3 x 1kg blocks**Dimensions (en cm) :***Dimensions (in cm) :*

24,0 x 19,0 x 5,9

**Matériau :***Material :*Film (plastique + aluminium)  
*Film (Plastic + aluminium)***Carton complet***Full carton :*

10 x 3 kg

**Dimensions (en cm) :***Dimensions (in cm) :*

39,1 x 31,0 x 25,0

**Matériau :***Material :*Carton  
*Cardboard***Conservation***Preservation***Conditions de conservation :***Preserving conditions :*

Dans un endroit sec entre 16 et 18°C

*In a dry place where temperature is maintained at 16-18°C / 60-64°F***DLUO :**

9 mois / 9 months

**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 :**

5 mois minimum

*QUALITY INFORMATION - considering the average period of storage, the remaining shelf-life exit VALRHONA will be :**5 months minimum***Garantie Non-OGM***Non- GMO Guarantee***Nous certifions qu'aucun ingrédient n'est issu de matières premières génétiquement modifiées ; nos étiquetages sont conformes à la réglementation en vigueur.***We certify that all ingredients are issued of GMO free raw materials ; our labelling is in accordance with the regulation in force.***Garantie Non-ionisation***Non-ionization guarantee***Nous certifions que nous n'utilisons pas le process de ionisation pour la fabrication de tous nos produits.***We certify that we do not use ionization process for the manufacturing of all our products.***Dernière Mise à jour***Update***Validée par : Responsable Qualité***Approved by : Quality Manager***Informations non contractuelles.***Not contractual informations.***Date/Date:** 09/04/2008