



**CODICE PRODOTTO** 159  
**NOME** CACAO POWDRE  
**NOME FATTURA** CACAO POWDRE 3KG

## 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

	Piombo	Cadmium
<b>Tipo di prodotto</b>	Valori massimo	Valori massimo
Cacao in polvere.	0.2 mg/kg	0.6 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 ;
- sono coerenti con le norme disciplinate dal regolamento (CE) N. 1881/2006 della commissione del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti 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

Cacao in polvere al gusto di cacao puro e intenso e dal colore rosso mogano molto caldo.

### Denominazione legale & Elenco ingredienti

Cacao in polvere.

Elenco degli ingredienti:

cacao in polvere, regolatore dell' acidità : carbonati di potassio.

### Allergeni

Contiene:

Potrebbe contenere:

### Composizione

cacao in polvere 93%

regolatore dell' acidità : carbonati di potassio 7%

## Composizione nutrizionale per 100 g

<i>Valore energetico kcal</i>	370	kcal/100g
<i>Valore energetico kJ</i>	1.549	kJ/100g
<i>Proteine</i>	19	g/100g
<i>Grassi</i>	21	g/100g
<i>di cui colesterolo</i>	0	mg/100g
<i>di cui acidi grassi trans</i>	0	g/100g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	13	g/100g
<i>Carboidrati</i>	8,9	g/100g
<i>di cui zuccheri</i>	< 0,5	g/100g
<i>di cui polialcoli</i>	0	g/100g
<i>di cui amido</i>	8,5	g/100g
<i>Fibre alimentari</i>	30	g/100g
<i>Sale</i>	0,04	g/100g
<i>Sodio</i>	0,02	g/100g
<i>Calcio</i>	135	mg/100g
<i>Ferro</i>	42	mg/100g
<i>Vitamina A</i>	8	µg/100g
<i>Vitamina C</i>	0	mg/100g
<i>Vitamina D</i>	1	µg/100g
<i>Potassio</i>	4.600	mg/100g
<i>Alcol (etanolo)</i>	0	g/100g
<i>Acqua</i>	4,5	g/100g
<i>ceneri</i>	10	g/100g
<i>acidi organici</i>	2,7	g/100g
<i>Zuccheri aggiunti</i>	0	g/100g

## Caratteristiche

Contenuto di burro di cacao aggiunto	0 %
Sostanza secca del latte	0 %
Contenuto in proteine del latte	0 %
Contenuto total di cacao	93 %
Codice doganale	1805000000
Origine geografica	France

## Conservazione

**Condizioni di conservazione prima dell'apertura :** In un luogo asciutto tra 12 e 20°C

**Termine minimo di conservazione** 24 mesi

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

12 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 : (E) MM-AAAA (M=Mese ; A=Anno) Data di fabbricazione : (P) GG-MM-AAAA (G=Giorno ; M=Mese ; A=Anno) Numero di lotto : LXXXYYZZZE ( X,Z,E = Codici interni; Y = Anno di produzione) Hora de fabricación : HH:MM (H=Hora ; M=Minuto)**

## CONDIZIONATA

### Descrizione del pacchetto

Sacco 1 kg x 3


IMBALLAGGIO PRIMARIO				IMBALLAGGIO SECONDARIO			
Scatola di cartone Nastro adesivo				Cartone Etichetta			
UVC EAN		3395321001599		Pacchetto EAN		3395324001596	
Unità di vendita	Dimensioni (LxPxH) in mm	Peso netto in gr	Peso lordo in g	Esterno	Dimensioni (LxPxH) in mm	Peso netto in gr	Peso lordo in g
1	256x161x235	3000	3208	6	493x275x486	18000,00	20420,00

### 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
6	4	24	144		3395327001593

**ULTIMO AGGIORNAMENTO**

Convalidata da : Responsable Qualité  
Data di aggiornamento informazioni prodotto  
4 febbraio 2023

  
**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