



CODE PRODUIT : 4659

CHOCOLAT AU LAIT

NOM : TANARIVA

NOM FACTURE : TANARIVA LACTEE 33% FEVE 3KG

Lacté et Caramel

CERTIFICAT D'ANALYSES

Informations article

Numéro de lot (se référer à l'emballage) :

Date Limite d'Utilisation Optimale (se référer à l'emballage) :

Date de fabrication (se référer à l'emballage) :

Caractéristiques microbiologiques

Microorganismes		Méthode
Salmonelle :	Absence dans 25g	BRD 07/11-12/05*
<i>Listeria monocytogenes</i> :	Absence dans 25g	AES 10/03-09/00*

Le laboratoire d'analyses est accrédité par le COFRAC pour les analyses marquées ^{***}.

Métaux lourds

	PLOMB	CADMIUM *
Type de produit	Valeurs maximum	Valeurs maximum
Chocolat noir	0,2 mg / kg	0,8 mg / kg
Chocolat au lait	/	0,3 mg / kg
Poudre de cacao	/	0,6 mg / kg

Nous réalisons une surveillance régulière des produits fabriqués, selon un plan d'analyses statistiques effectuées auprès d'un laboratoire extérieur accrédité COFRAC (normes européennes).

* RÈGLEMENT (UE) No 488/2014 DE LA COMMISSION du 12 mai 2014 modifiant le règlement (CE) no 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en cadmium dans les denrées alimentaires.

Certificat de salubrité

Nous certifions que les produits de chocolaterie et confiserie fabriqués et distribués par : VALRHONA - 14, avenue du Président Roosevelt - 26602 Tain l'Hermitage Cedex France

- sont en accord avec la Réglementation régie par la Directive Européenne 2000/36/CE du Parlement Européen et du Conseil du 23 Juin 2000 relative aux Produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine qui est entrée en vigueur le 3 Août 2003;
 - sont en accord avec la Réglementation régie par le règlement 1169/2011 du Parlement Européen concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires;
 - respectent les obligations générales du commerce des denrées alimentaires ainsi que les prescriptions générales de la législation alimentaire définies dans le règlement CE N°178/2002 du Parlement Européen et du Conseil;
 - ne contiennent pas de porc ni de dioxine, sont non ionisés et sans OGM (selon la réglementation européenne);
 - ne contiennent pas d'ingrédients qui, selon notre dernière connaissance, pourraient être nuisibles pour la santé publique;
 - sont sûrs pour utilisation et aptes à la consommation humaine et sont produits dans le respect des normes de sécurité les plus strictes.
- Enfin, l'activité de la société n'est pas soumise à l'agrément de la Direction des Services Vétérinaires.

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale & Liste d'ingrédients

Chocolat de couverture au lait (33% de cacao minimum, pur beurre de cacao).

Ingrédients: sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, fèves de cacao de Madagascar, LAIT écrémé en poudre, extrait naturel de vanille, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille. Présence possible de fruits à coque.

Description

Tanariva propose un profil aromatique équilibré de saveurs acidulées, adoucies par des notes lactées et de caramel prononcées.

Humidité : < 1,5%

Finesse : 16 µm maximum

Fluidité
intermédiaire


Composition nutritionnelle - Pour 100 g


Énergie :

574 kcal
2392 kJ

Lipides dont :	37 g	Sel :	0,19 g
saturés :	23 g	Sodium :	0,08 g
trans :	0,2 g	Fibres alimentaires :	1,9 g
cholestérol :	24 mg	Alcool (éthanol) :	0 g
Glucides dont :	51 g	Vitamine A :	48,0 µg
sucres :	49 g	Vitamine C :	0,25 mg
amidon :	<0,5 g	Calcium :	250 mg
polyols :	<0,5 g	Fer :	0,65 mg
Protéines :	7,6 g		

Applications

 Enrobage

 Moulage



 Tablette

 Mousse

 Crèmeux & Ganache

 Glaces & Sorbets

 Enrobage

 Recommandée
 Optimale

Conditionnement

PRODUIT :

Présentation : Sac fèves 3 kg
Unité de vente : Sac fèves 3 kg
Carton complet : Sac fèves 3 kg x 3

**EMBALLAGE
PRIMAIRE :****Code EAN :** 3395321046590

Type	Matériau	Poids emballage unitaire	Dimensions (en cm)	Poids net
Sac	Film (PE + PE métallisé + PET)	29 g +/- 10%	11.00 x 19.00 x 25.00	3,0 kg +/- 30 g

**EMBALLAGE
SECONDAIRE :****Code EAN :** 3395324046597

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

ETIQUETAGE :

Date limite d'utilisation optimale :	MM-AAAA (M=Mois ; A=Année)		
Numéro de lot :	LXXXXYYZZ	XXX ZZZ YY	Codes internes Année de production
Date de fabrication :	P JJ-MM-AAAA (J=Jour ; M=Mois ; A=Année)		

Nous certifions que les emballages primaires utilisés pour le conditionnement des produits alimentaires que nous commercialisons répondent aux exigences des normes européennes et nationales (France), relative aux Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.



Conservation



Conditions de conservation avant ouverture : Dans un endroit sec entre 16 et 18°C

Date Limite d'Utilisation Optimale : 12 mois

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 : 8 mois minimum

Conditions de conservation et Date Limite d'Utilisation Optimale après ouverture :

Refermer hermétiquement le produit afin de préserver ses propriétés et le stocker entre 16 et 18°C

Le produit conservé selon nos préconisations se garde jusqu'à la date limite d'utilisation optimale inscrite sur l'emballage



Composition



sucre	37,4%	Valeurs arrondies
beurre de cacao	25,5%	
LAIT entier en poudre	22,8%	
fèves de cacao	8,2%	
LAIT écrémé en poudre	5,1%	
extrait naturel de vanille	0,5%	
émulsifiant	0,41%	
lécithine de SOJA	0,41%	
arôme naturel de vanille	0,10%	
33,7% de Cacao		

DERNIERE MISE A JOUR

Validée par : Responsable Qualité Affaires Réglementaires

Informations non contractuelles.

Date de mise à jour des
informations produit :
19/02/2018

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