



CODE PRODUIT / PRODUCT CODE : 0140

NOM / NAME : Ivoire  
Bloc 3kg

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

**Chocolat blanc (35% de cacao minimum, pur beurre de cacao)**

**Ingédients:** sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, émulsifiant (lécithine de soja), extrait naturel de vanille.  
Présence possible de fruits à coque, protéines d'œuf, gluten et arachide.

**White chocolate (35% cocoa minimum, pure cocoa butter)**

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

**Description**  
Description

**Chocolat blanc peu sucré aux arômes délicats de lait et de vanille**

White chocolate, not too sweet, with delicate flavours of milk and vanilla.

**Humidité / Humidity :** < 1%

**Finesse / Fineness :** maximum 14 µm

**Application**  
Application

<b>Ganache bonbon / Chocolate ganaches</b>	■	<b>Sauce / Sauce</b>	■
<b>Enrobage / Coating</b>	■	<b>Glace et sorbets / Ice cream &amp; Sherbets</b>	□
<b>Moulage / Moulding</b>	■	<b>Boisson chocolat / Chocolate Drink</b>	■
<b>Ganache Pâtisserie / Ganache Pâtisserie</b>	□	<b>Décor / Decorations</b>	■
<b>Mousse / Mousse</b>	□	<b>Nappage / Glaze</b>	■

■ **Recommandé / Recommended**

□ **Possible / Possible**

**Caractéristiques microbiologiques**  
Microbiological characteristics

Microorganismes / Microorganisms		Méthode/ Method
Microorganismes aérobies mésophiles / Mesophilic aerobic microorganisms:	< 5 000 germes par g / < 5 000 germs per g	NF ISO 4833*
Coliformes 30°C / Coliforms 30°C :	< 100 germes par g / < 100 germs per g	NF ISO 4832*
Escherichia coli :	< 1 germe par g / < 1 germ per g	NF ISO 16649-2*
A.S.R. :	< 1 germe par g / < 1 germ per g	XP V 08-061*
Staphylocoques / Staphylococci :	< 100 germes par g / < 100 germs per g	NF ISO 6888*
Salmonelle / Salmonella :	Absence dans 25g / Absence in 25g	NF ISO 6579*
Listeria monocytogenes :	Absence dans 25g / Absence in 25g	NF ISO 11290-1*
Levures et moisissures / Yeasts and moulds :	< 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>	43,0%	<b>Emulsifiant : lécithine de soja</b> <i>Emulsifier : soya lecithin</i>	} 0,5%
<b>Beurre de cacao</b> <i>Cocoa butter</i>	35,0%	<b>Extrait naturel de vanille</b> <i>Natural vanilla extract</i>	
<b>Lait entier en poudre</b> <i>Whole milk powder</i>	21,5%		

**Composition nutritionnelle pour 100g***Nutritional values per 100g*

<b>Valeur Energétique</b> <i>Energetic Value</i>	590 kcal / 2456 kJ		
<b>Protides</b> <i>Proteins</i>	5,2 g	<b>Sodium</b> <i>Sodium</i>	0,07 g
<b>Lipides</b> <i>Total fat</i>	39,5 g	<b>Calcium</b> <i>Calcium</i>	200 mg
<b>Total acides gras saturés</b> <i>Sat fat</i>	25,1 g	<b>Fer</b> <i>Iron</i>	0,20 mg
<b>Glucides</b> <i>Total carbohydrates</i>	53,3 g	<b>Vitamine A</b> <i>Vitamin A</i>	52,1 µg
<b>Sucres totaux (en saccharose)</b> <i>Sugars</i>	47,3 g	<b>Vitamine C</b> <i>Vitamin C</i>	< 0,1 mg
<b>Fibres alimentaires totales (méthode AOAC 1988)</b> <i>Fiber</i>	0,1 g	<b>Cholesterol</b> <i>Cholesterol</i>	16,67 mg

**Conditionnement***Packaging*

<b>Présentation:</b> <i>Presentation:</i>	3 x 1kg blocs 3 x 1kg blocks	<b>Dimensions (en cm) :</b> <i>Dimensions (in cm) :</i>	24,0 x 19,0 x 5,9
<b>Unité de vente :</b> <i>Sales unit :</i>	3 x 1kg blocs 3 x 1kg blocks	<b>Matériau :</b> <i>Material :</i>	Film (plastique + aluminium) Film (Plastic + aluminium)
<b>Carton complet</b> <i>Full carton :</i>	10 x 3 kg	<b>Dimensions (en cm) :</b> <i>Dimensions (in cm) :</i>	39,1 x 31,0 x 25,0
		<b>Matériau :</b> <i>Material :</i>	Carton Cardboard

**Conservation***Preservation*

<b>Conditions de conservation :</b> <i>Preserving conditions :</i>	Dans un endroit sec entre 16 et 18°C <i>In a dry place where temperature is maintained at 16-18°C / 60-64°F</i>
<b>DLUO :</b>	12 mois / 12 months
<b>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 :</b>	9 mois minimum
<i>QUALITY INFORMATION - considering the average period of storage, the remaining shelf-life exit VALRHONA will be :</i>	9 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 :** 18/03/2008

*Date :*