



**CODICE PRODOTTO** 33181 **Sensations**  
**NOME** MEDITERRANEEN NOIR  
**NOME FATTURA** SENSATION MEDITERRANEEN NOIR 1KG

## 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

**Medaglione di cioccolato fondente con scorza d'arancia, albicocca, nocciola e pistacchio. Fruttato con note di frutta secca. Croccante.**

### Denominazione legale & Elenco ingredienti

#### **Praline.**

Elenco degli ingredienti:

fave di cacao, zucchero, scorze d'arancia candite in polvere (scorza d'arancia, zucchero, sciroppo di glucosio, destrosio), NOCCIOLE, burro di cacao, cubetti di albicocche disidratate (albicocca, farina di riso, SOLFITO), PISTACCHI, burro concentrato (LATTE), emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia

### Allergeni

#### **Contiene:**

sulfites, frutti con guscio, latte

#### **Potrebbe contenere:**

glutine, uovo, soia

### Composizione

fave di cacao 28,59%

zucchero 23,2%

scorze d'arancia candite in polvere 16,3% (scorza d'arancia 7,3%

zucchero 4,1%

sciropo di glucosio 4,1%

destrosio 0,8%

)

NOCCIOLE 13,3%

burro di cacao 7%

cubetti di albicocche disidratate 5% (albicocca 4,7%

farina di riso 0,2%

SOLFITO 0,01%

)

PISTACCHI 4,3%

burro concentrato (LATTE) 2,1%

emulsionante: lecitina di girasole 0,2%

estratto naturale di vaniglia 0,01%

## Composizione nutrizionale per 100 g

<i>Valore energetico kcal</i>	537	kcal/100g
<i>Valore energetico kJ</i>	2.236	kJ/100g
<i>Proteine</i>	7	g/100g
<i>Grassi</i>	35	g/100g
<i>di cui colesterolo</i>	7,76	mg/100g
<i>di cui acidi grassi trans</i>	0	g/100g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	16	g/100g
<i>Carboidrati</i>	46	g/100g
<i>di cui zuccheri</i>	41	g/100g
<i>di cui polialcoli</i>	1,13	g/100g
<i>di cui amido</i>	0,15	g/100g
<i>Fibre alimentari</i>	8,2	g/100g
<i>Sale</i>	< 0,01	g/100g
<i>Sodio</i>	0	g/100g
<i>Calcio</i>	50,5	mg/100g
<i>Ferro</i>	3,3	mg/100g
<i>Vitamina A</i>	41,6	µg/100g
<i>Vitamina C</i>	1	mg/100g
<i>Vitamina D</i>	0,042	µg/100g
<i>Potassio</i>	470	mg/100g
<i>Alcol (etanolo)</i>	0	g/100g
<i>Acqua</i>	3,72	g/100g
<i>ceneri</i>	2	g/100g
<i>acidi organici</i>	0,0986	g/100g
<i>Zuccheri aggiunti</i>	33	g/100g

## Caratteristiche

dimensioni dell'unità	15*42 mm
Peso del prodotto finito	9.0 g
Contenuto di burro di cacao aggiunto	7 %
Sostanza secca del latte	2 %
Contenuto in proteine del latte	0 %
Contenuto total di cacao	36 %
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**

5 mesi

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

3 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 1 kg

IMBALLAGGIO PRIMARIO				IMBALLAGGIO SECONDARIO			
Fondo cartone							
Coperchio							
Carta alveolata							
Carta cristallo							
Inserito							
Formato con bolle							
Nastro adesivo							
Etichetta							
Sacchetto							
UVC EAN		3395328437735		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	1000	1301,8			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	13	130		1126	3395328437728

## ULTIMO AGGIORNAMENTO

Convalidata da : Responsabile Qualità  
Data di aggiornamento informazioni prodotto  
16 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 1 539 930 €  
**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