



CODICE PRODOTTO 40981
NOME OQO 73% BLOCK 3KG
NOME FATTURA OQO 73% BLOCK 3KG

FRUTTATO, FAVE TOSTATE, CROCCANTE

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

Tipo di prodotto	Piombo
Specialità a base di fave di cacao intere.	Valori massimo 0.2 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. 2023/915 della commissione del 15 maggio 2023 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 e 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 Dipartimentale per la Protezione della Popolazione (DDPP in Francia).

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Descrizione

Copertura fondente prodotta con fave di cacao intere non sgusciate.
Come il crepitio del fuoco, le scaglie di fave intere di Oqo ci riportano alle origini del cacao. Una texture grezza, quasi minerale, scaglie croccanti come scintille, potenti note acide e fruttate seguite dal calore delle fave tostate.

Denominazione legale & Elenco ingredienti

Specialità a base di fave di cacao intere.

Elenco degli ingredienti:

fave di cacao intere del Madagascar 62%, zucchero, burro di cacao.

Latte (Prodotto in uno stabilimento che utilizza il latte).

Allergeni

Contiene:

Potrebbe contenere:

glutine, frutti con guscio, latte, uovo, soia

Composizione

fave di cacao intere del Madagascar 62%

zucchero 27%

burro di cacao 11%

Composizione nutrizionale per 100 g

Energia	579	kcal/100g
Energia	2.397	kJ/100g
Proteine	8	g/100g
Grassi	44	g/100g
Colesterolo	2,11	mg/100g
di cui acidi grassi trans	0	g/100g
di cui acidi grassi saturi	27	g/100g
Carboidrati	31	g/100g
Zuccheri	28	g/100g
Polioli	0	g/100g
Amido	0	g/100g
Fibre	15	g/100g
Sale	< 0,01	g/100g
Sodio	0	g/100g
Calcio	61,2	mg/100g
Ferro	5,1	mg/100g
Vitamina A	6,51	µg/100g
Vitamina C	0	mg/100g
Vitamina D	0	µg/100g
Potassio	593	mg/100g
Alcol (etanolo)	0	g/100g
Acqua	1,19	g/100g
ceneri	2	g/100g
Acidi organici	0	g/100g
Zuccheri aggiunti	27	g/100g

Caratteristiche

Contenuto di burro di cacao aggiunto	11 %
Sostanza secca del latte	0 %
Contenuto in proteine del latte	0 %

Contenuto total di cacao 73 %



Codice doganale 1806201090
Origine geografica France

Applicazione

Optimales 	Raccomandato 
Tavolette Rivestimento	Gelati & Sorbetti Modellaggio

Conservazione

Condizioni di conservazione prima dell'apertura : In un luogo asciutto tra 16 e 18°C

Termine minimo di conservazione 18 mesi

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

8 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) Numero di lotto : 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

Blocco 1 kg x 3

IMBALLAGGIO PRIMARIO				IMBALLAGGIO SECONDARIO			
Sachetto Etichetta				Cartone Etichetta			
UVC EAN 3395328849910				Pacchetto EAN 3395328849927			
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		3000	3029,9	2	275x200x191	6000,00	6518,59

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
14	5	70	140	1100	3395328971079

ULTIMO AGGIORNAMENTO

Convalidata da : Responsabile Qualità
Data di aggiornamento informazioni prodotto
18 luglio 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