

CODE PRODUIT / PRODUCT CODE : 5112

NOM / NAME : Eclat de Valrhona


Dénomination légale & Liste d'ingrédients
Legal name & Ingredients list
Chocolat noir (61% de cacao minimum, pur beurre de cacao)

Ingrédients: fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja), extrait naturel de vanille.
Présence possible de fruits à coque, protéines de lait, gluten et arachide.

Dark chocolate (61% cocoa minimum, pure cocoa butter)

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

Description
Description

Un goût de chocolat puissant et élégant, une amertume et une acidité tout en finesse.

A strong and elegant chocolate taste, complicity between bitterness and a gentle acidity.

Caractéristiques microbiologiques
Microbiological characteristics

Microorganismes / Microorganisms		Méthode/ Method
Microorganismes aérobies mésophiles / <i>Mesophilic aerobic microorganisms:</i>	< 5 000 germes par g / < 5 000 germs per g	NF ISO 4833*
Coliformes 30°C / <i>Coliforms 30°C :</i>	< 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*
Bacillus cereus :	< 10 germes par g / < 10 germs per g	NF ISO 7932*
Staphylocoques / <i>Staphylococci :</i>	< 100 germes par g / < 100 germs per g	NF ISO 6888-2*
Salmonelle / <i>Salmonella :</i>	Absence dans 25g / Absence in 25g	NF ISO 6579*
Listeria monocytogenes :	Absence dans 25g / Absence in 25g	NF ISO 11290-1*
Levures et moisissures / <i>Yeasts and moulds :</i>	< 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

Fèves de cacao <i>Cocoa beans</i>	52,0%	Emulsifiant : lécithine de soja <i>Emulsifier : soya lecithin</i>	} 0,50%
Sucre (saccharose) <i>Sugar (saccharose)</i>	38,0%	Extrait naturel de vanille <i>Natural vanilla extract</i>	
Beurre de cacao <i>Cocoa butter</i>	9,5%		

Composition nutritionnelle pour 100g
Nutritional values per 100g
Valeur Energétique
Energetic Value

529 kcal / 2200 kJ

Protides <i>Proteins</i>	7,1 g	Sodium <i>Sodium</i>	0 g
Lipides <i>Total fat</i>	37,4 g	Calcium <i>Calcium</i>	40 mg
Total acides gras saturés <i>Sat fat</i>	23,6 g	Fer <i>Iron</i>	3,50 mg
Acides gras trans <i>Trans fat</i>	0 g	Vitamine A <i>Vitamin A</i>	1,35 µg
Glucides <i>Total carbohydrates</i>	40,9 g	Vitamine C <i>Vitamin C</i>	< 0,1 mg
Sucres totaux (en saccharose) <i>Sugars</i>	40,1 g	Cholesterol <i>Cholesterol</i>	0,6 mg
Fibres alimentaires totales (méthode AOAC 1988) <i>Fiber</i>	12,5 g		

Conditionnement
Packaging

Présentation : <i>Presentation :</i>	Batônnet de 4,1g <i>4,1g stick</i>	Matériau : <i>Material :</i>	Film plastique métallisé <i>Metallized plastic film</i>
Unité de vente : <i>Sales unit :</i>	1kg	Dimension (en cm) : <i>Dimensions (in cm) :</i>	20,0 x 16,0 x 17
		Matériau : <i>Material :</i>	Boîte en carton <i>Cardboard box</i>

Conservation
Preservation
Conditions de conservation :
Preserving conditions :
Dans un endroit sec entre 16 et 18°C
In a dry place between 16-18°C / 60-64°F
DLUO : 14 mois / 14 months

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

QUALITY INFORMATION - considering the average period of storage, the remaining shelf-life exit VALRHONA will be : 8 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 : 06/04/2010
Date :