

CODICE PRODOTTO **28074** **Couverture Spéciale**

NOME **AMATIKA 46% VEGAN**
BLOC 3KG

NOME FATTURA **AMATIKA 46% VEGAN BLOC 3KG**

CACAO, CEREALI,
MANDORLA TOSTATA

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

	Piombo
Tipo di prodotto	Valori massimo
Cioccolato di copertura (46% minimo di cacao,puro burro di cacao).	0.3 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;
- 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

Cioccolato Vegano 46% Puro Madagascar a base di Mandorle e Cacao

Denominazione legale & Elenco ingredienti

Cioccolato di copertura (46% minimo di cacao,puro burro di cacao).

Elenco degli ingredienti:

zucchero, burro di cacao, fave di cacao del Madagascar, farina di MANDORLE 16,1%, emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia

Allergeni

Contiene:

frutti con guscio

Potrebbe contenere:

latte, soia

Composizione

zucchero 37,35%

burro di cacao 26,8%

fave di cacao del Madagascar 19,3%

farina di MANDORLE 16,1%

emulsionante: lecitina di girasole 0,4%

estratto naturale di vaniglia 0,05%

Composizione nutrizionale per 100 g

<i>Valore energetico kcal</i>	594	kcal/100g
<i>Valore energetico kJ</i>	2.466	kJ/100g
<i>Proteine</i>	8,9	g/100g
<i>Grassi</i>	43	g/100g
<i>di cui colesterolo</i>	0,655	mg/100g
<i>di cui acidi grassi trans</i>	0	g/100g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	23	g/100g
<i>Carboidrati</i>	40	g/100g
<i>di cui zuccheri</i>	39	g/100g
<i>di cui polialcoli</i>	0	g/100g
<i>di cui amido</i>	0	g/100g
<i>Fibre alimentari</i>	6,1	g/100g
<i>Sale</i>	< 0,01	g/100g
<i>Sodio</i>	0	g/100g
<i>Calcio</i>	61,7	mg/100g
<i>Ferro</i>	2,2	mg/100g
<i>Vitamina A</i>	2,02	µg/100g
<i>Vitamina C</i>	0	mg/100g
<i>Vitamina D</i>	0	µg/100g
<i>Potassio</i>	312	mg/100g
<i>Alcol (etanolo)</i>	0	g/100g
<i>Acqua</i>	0,792	g/100g
<i>ceneri</i>	1	g/100g
<i>acidi organici</i>	0	g/100g
<i>Zuccheri aggiunti</i>	38	g/100g

Caratteristiche

Contenuto di burro di cacao aggiunto	27 %
Sostanza secca del latte	0 %
Contenuto in proteine del latte	0 %
Contenuto total di cacao	46 %
Codice doganale	1806201090
Origine geografica	France



Applicazione

Optimales 	Raccomandato 
Cre moso & Ganache	Tavolette Rivestimento Gelati & Sorbetti Modellaggio Mousse

Conservazione

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

Termine minimo di conservazione 12 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 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

Blocco 1 kg x 3

IMBALLAGGIO PRIMARIO				IMBALLAGGIO SECONDARIO			
Etichetta Film				Cartone Nastro adesivo Etichetta			
UVC EAN		3395328291672		Pacchetto EAN		3395328291658	
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	3000	3017,9	5	0x0x0	15000	15592,45

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
12	4	48	240	1136	3395328291665

ULTIMO AGGIORNAMENTO

Convalidata da : Responsabile Qualità
Data di aggiornamento informazioni prodotto
5 agosto 2020



S. LION
Resp. Affaires Réglementaires Europe / European Regulatory Affairs 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