

CODE PRODUIT : 12139

CHOCOLAT AU LAIT



NOM : PEPITES LAIT

NOM FACTURE : PEPITES LAIT 7500/KG 32%

## CERTIFICAT D'ANALYSES

### Informations article

Numéro de lot (se référer à l'emballage) :

Date Limite d'Utilisation Optimale (se référer à l'emballage) :

Date de fabrication (se référer à l'emballage) :

### Caractéristiques microbiologiques

Microorganismes		Méthode
Salmonelle :	Absence dans 25g	BRD 07/11-12/05*
Listeria monocytogenes :	Absence dans 25g	AES 10/03-09/00*

Le laboratoire d'analyses est accrédité par le COFRAC pour les analyses marquées \*\*.

### Métaux lourds

Type de produit	PLOMB	CADMIUM *
	Valeurs maximum	Valeurs maximum
Chocolat noir	0,2 mg / kg	0,8 mg / kg
Chocolat au lait	/	0,3 mg / kg
Poudre de cacao	/	0,6 mg / kg

Nous réalisons une surveillance régulière des produits fabriqués, selon un plan d'analyses statistiques effectuées auprès d'un laboratoire extérieur accrédité COFRAC (normes européennes).

\* RÈGLEMENT (UE) No 488/2014 DE LA COMMISSION du 12 mai 2014 modifiant le règlement (CE) no 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en cadmium dans les denrées alimentaires.

### Certificat de salubrité

Nous certifions que les produits de chocolaterie et confiserie fabriqués et distribués par : VALRHONA - 14, avenue du Président Roosevelt - 26602 Tain l'Hermitage Cedex France

- sont en accord avec la Réglementation régie par la Directive Européenne 2000/36/CE du Parlement Européen et du Conseil du 23 Juin 2000 relative aux Produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine qui est entrée en vigueur le 3 Août 2003; -
- sont en accord avec la Réglementation régie par le règlement 1169/2011 du Parlement Européen concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires;
- respectent les obligations générales du commerce des denrées alimentaires ainsi que les prescriptions générales de la législation alimentaire définies dans le règlement CE N°178/2002 du Parlement Européen et du Conseil;
- ne contiennent pas de porc ni de dioxine, sont non ionisés et sans OGM (selon la réglementation européenne);

- ne contiennent pas d'ingrédients qui, selon notre dernière connaissance, pourraient être nuisibles pour la santé publique;
- sont sûrs pour utilisation et aptes à la consommation humaine et sont produits dans le respect des normes de sécurité les plus strictes. Enfin, l'activité de la société n'est pas soumise à l'agrément de la Direction des Services Vétérinaires.

## INFORMATIONS PRODUIT

### Dénomination légale & Liste d'ingrédients

Chocolat au lait (32% de cacao minimum, pur beurre de cacao).

Ingrédients: sucre, LAIT entier en poudre, beurre de cacao, pâte de cacao, extrait de vanille, émulsifiant: lécithine. Présence possible de fruits à coque et de gluten.

### Description

Pépites au chocolat au lait au profil aromatique équilibré et agrémentée de légères notes caramélisées. Cespépites apportent gourmandise et douceur aux créations.

Poids de 10 pièces : ~ 1,3 g

### Composition nutritionnelle - Pour 100 g

Énergie  
:

539 kcal  
2249 kJ

<b>Lipides dont :</b>	31 g	<b>Sel :</b>	
saturés :	19 g	<b>Sodium :</b>	0,16 g
trans :	0,2 g	<b>Fibres alimentaires :</b>	0,07 g
cholestérol :	16 mg	<b>Alcool (éthanol) :</b>	2,8 g
<b>Glucides dont :</b>	56 g	<b>Vitamine A :</b>	0 g
sucres :	55 g	<b>Vitamine C :</b>	54,6 µg
amidon :	<0,5 g	<b>Calcium :</b>	0,30 mg
polyols :	<0,5 g	<b>Fer :</b>	200 mg
<b>Protéines :</b>	7,5 g		2,1 mg

## Conditionnement



### EMBALLAGE PRIMAIRE :

Code EAN : 3395328181379

Type	Matériau	Poids emballage unitaire	Dimensions (en cm)	Poids net
------	----------	--------------------------	--------------------	-----------

Sac Boîte	Papier - Plastique (PE) Carton	10 g +/-10% 160 g +/-10%	28.80 x 22.50 x 13.00	6,0 kg minimum
--------------	-----------------------------------	-----------------------------	-----------------------	----------------

### PRODUIT :

**Présentation :** Boîte 6 kg  
**Unité de vente :** Boîte 6 kg  
**Carton complet :** Boîte 6 kg x 2

### EMBALLAGE SECONDAIRE :

Code EAN : 3395328181386

Carton	Carton	231 g +/- 10%	28.90 x 23.50 x 30.20	12,0 kg
--------	--------	---------------	-----------------------	---------

**ETIQUETAGE :**

Date limite d'utilisation optimale :	MM/AA (M=Mois ; A=Année)		
Numéro de lot :	LXXYDDD	XXYDDD	Codes internes
Date de fabrication :	P JJ/MM/AA (J=Jour ; M=Mois ; A=Année)		
Heure de fabrication :	HH:MM (H=Heure ; M=Minute)		

Nous certifions que les emballages primaires utilisés pour le conditionnement des produits alimentaires que nous commercialisons répondent aux exigences des normes européennes et nationales (France), relative aux Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.



### Conservation



Conditions de conservation avant ouverture : Dans un endroit sec entre 16 et 18°C

Date Limite d'Utilisation Optimale : 18 mois

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 :

10 mois minimum

Conditions de conservation et Date Limite d'Utilisation Optimale après ouverture :

Refermer hermétiquement le produit afin de préserver ses propriétés et le stocker entre 16 et 18°C

Le produit conservé selon nos préconisations se garde jusqu'à la date limite d'utilisation optimale inscrite sur l'emballage



### Composition



sucre	47,0%
LAIT entier en poudre	20,0%
beurre de cacao	16,3%
pâte de cacao	16,3%
extrait de vanille	0,20%

Valeurs arrondies

émulsifiant: lécithine

0,20%

32,6% de Cacao

**DERNIERE MISE A JOUR**

Validée par : Responsable Qualité Affaires Réglementaires

Informations non contractuelles.

Date de mise à jour des  
informations produit :  
23/05/2018**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