



**CODE PRODUIT** 6640 **Couverture Lait**  
**NOM** ORIZABA  
**NOM FACTURE** ORIZABA LACTEE 39% FEVE 3KG  
 Lacté et crémeux

## 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 | BKR 23/07-10/11 |

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

### Métaux lourds

| Type de produit   | Plomb             |
|---|-------------------|
|   | Valeurs maximales |
| Chocolat de couverture au lait (39% de cacao minimum, pur beurre de cacao). | 0.3 mg/kg         |

## Certificat de salubrité

Nous certifions que nos chocolats et produits de confiserie :

- 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 ;
- sont en accord avec la Réglementation régie par le règlement 488/2014 du Parlement Européen concernant les teneurs maximales en cadmium dans 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 les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003) ;
- 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.
- sont indemnes d'éléments radioactifs, en accord avec les standards de sécurité alimentaire de la communauté Européenne
- les emballages primaires utilisés pour le conditionnement répondent aux exigences de la réglementation Européenne en vigueur, relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

Enfin, l'activité de la société n'est pas soumise à l'agrément de la Direction des Services Vétérinaires.

## INFORMATIONS PRODUIT

### Description

A l'image du lait de haute montagne, Orizaba Lactée possède une finesse et un fondant d'exception aux longues notes lactées et intenses.

### Dénomination légale & Liste d'ingrédients

**Chocolat de couverture au lait (39% de cacao minimum, pur beurre de cacao).**

Liste d'ingrédients:

sucré, beurre de cacao, LAIT écrémé en poudre, fèves de cacao, beurre concentré (LAIT), émulsifiant: lécithine de SOJA

### Allergènes

**Contient :**

lait, soja

**Peut contenir :**

fruits à coque

## Composition

sucres 37%

beurre de cacao 26,1%

LAIT écrémé en poudre 18,1%

fèves de cacao 13%

beurre concentré (LAIT) 5,4%

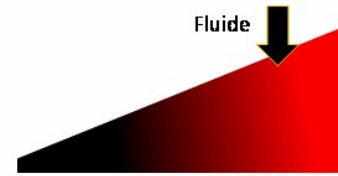
émulsifiant: lécithine de SOJA 0,4%

## Composition nutritionnelle pour 100 g



|                                 |       |           |
|---------------------------------|-------|-----------|
| <i>Energie kcal</i>             | 579   | kcal/100g |
| <i>Energie kJ</i>               | 2 409 | kJ/100g   |
| <i>Protéines</i>                | 8,3   | g/100g    |
| <i>Matières grasses</i>         | 39    | g/100g    |
| <i>dont cholestérol</i>         | 19,3  | mg/100g   |
| <i>dont acides gras trans</i>   | 0     | g/100g    |
| <i>dont acides gras saturés</i> | 24    | g/100g    |
| <i>Glucides</i>                 | 47    | g/100g    |
| <i>dont sucres</i>              | 47    | g/100g    |
| <i>dont polyols</i>             | 0     | g/100g    |
| <i>dont amidon</i>              | 0     | g/100g    |
| <i>Fibres</i>                   | 2,7   | g/100g    |
| <i>Sel</i>                      | 0,25  | g/100g    |
| <i>Sodium</i>                   | 0,1   | g/100g    |
| <i>Calcium</i>                  | 241   | mg/100g   |
| <i>Fer</i>                      | 1,1   | mg/100g   |
| <i>Vitamine A</i>               | 56,9  | µg/100g   |
| <i>Vitamine C</i>               | 1     | mg/100g   |
| <i>Vitamine D</i>               | 0,098 | µg/100g   |
| <i>Potassium</i>                | 437   | mg/100g   |
| <i>Alcool (éthanol)</i>         | 0     | g/100g    |
| <i>Eau</i>                      | 0,847 | g/100g    |
| <i>Cendres</i>                  | 2     | g/100g    |
| <i>Sucres ajoutés</i>           | 37    | g/100g    |

## Caractéristiques

|                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| Teneur en beurre de cacao ajouté | 26 %       |
| Teneur en matière sèche laitière | 23 %       |
| Teneur en protéine laitière      | 6 %        |
| Teneur total en cacao            | 39 %       |
| Code douanier                    | 1806201090 |
| Origine géographique             | France     |



## Applications

| Optimales  | Recommandées  |
|---|--|
| Enrobage<br>Moulage<br>Tablette<br>Mousse<br>Crémeux et ganaches<br>Glaces et sorbets       | Enrobage   |

## Conservation

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

**Date de durabilité minimale** 12 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 :**

8 mois minimum

**Conditions et durée de conservation après ouverture :**

Après utilisation, refermer hermétiquement le produit afin de préserver ses propriétés et le stocker aux températures préconisées jusqu'à la date limite d'utilisation optimale inscrite sur l'emballage.

### Marquages

**A consommer de préférence avant fin : MM-AAAA (M=Mois; A=Année) Numéro de lot : LXXXXAAZZZ (X et Z = Code interne; A= Année) Date de fabrication : P JJ-MM-AAAA (J=Jour; M=Mois; A=Année)**

## CONDITIONNEMENT

*Description du conditionnement*

Sac fèves 3 kg



# FICHE TECHNIQUE

FT 6640  
page 5 / 5

| EMBALLAGE PRIMAIRE |                         |               |                     | EMBALLAGE SECONDAIRE                    |                         |               |                     |
|--------------------|-------------------------|---------------|---------------------|---|-------------------------|---------------|---------------------|
| Sac                |                         |               |                     | Carton<br>Etiquette<br>Adhésif<br>Encre |                         |               |                     |
| EAN UVC            |                         | 3395321066406 |                     | EAN colis                               |                         | 3395324066403 |                     |
| Unité de vente     | Dimension (Lxlxh) en mm | Poids net     | Poids brut env en g | PCB                                     | Dimension (Lxlxh) en mm | Poids net     | Poids brut env en g |
| 1                  | xx                      | 3000          | 3030                | 3                                       | 344x210x272             | 9000          | 9492,94             |

| Palettisation pour palette complète |                        |                     |                     |                    |               |
|-------------------------------------|------------------------|---------------------|---------------------|--------------------|---------------|
| Nombre PCB/ couche                  | Nombre couche/ palette | Nombre PCB/ palette | Nombre UVC/ palette | Hauteur maxi en mm | EAN palette   |
| 12                                  | 6                      | 72                  | 216                 | 1632               | 3395328066409 |

## DERNIERE MISE A JOUR

Validée par : Responsable Qualité Affaires Réglementaires

Date de mise à jour des informations produit  
14 octobre 2019

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

Informations non contractuelles.

**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

