FINITIONS

**CODE PRODUIT : 2051**

**NOM : NAPPAGE ABSOLU NOIR**

**NOM FACTURE : ABSOLU TENDRE NAPPAGE NOIR 39% 1KG**

# 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 |
|---|---|---|
| Microorganismes aérobies mésophiles : | < 10 000 germes par g | *NF EN ISO 4833-1** |
| Coliformes 30°C : | < 100 germes par g | *NF V08-050** |
| *Escherichia coli* : | < 1 germe par g | *NF ISO16649-2** |
| *Bacillus cereus* : | < 10 germes par g | *BKR 23/06-02/10* |
| Staphylocoques à coagulase positive 37°C : | < 10 germes par g | *NF V08-057-1** |
| Salmonelle : | Absence dans 25g | *MSRV 12/05-464 Validée NF ISO 16140** |
| *Listeria monocytogenes* : | Absence dans 25g | *AES 10/03-09/00** |
| Levures et moisissures : | < 10 germes par g | *NF V08-059** |

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

## Métaux lourds

| | PLOMB | | CADMIUM | |
|---|---|---|---|---|
| **Type de produit** | **Fréquence d'analyse** | **Valeurs maximum** | **Fréquence d'analyse** | **Valeurs maximum** |
| **Fèves de cacao** | / | / | **11 analyses par an** | 0,8 mg / kg |
| **Chocolat de couverture noir** | **1 analyse par an** | 0,02 mg / kg | **1 analyse par an** | 0,3 mg / kg |
| **Pralinés** | **1 analyse par an** | 0,02 mg / kg | / | / |
| **Autres produits à base de chocolat et d'ingrédients : FRUIT SEC** | **1 analyse par an** | 0,02 mg / kg | **1 analyse par an** | 0,3 mg / kg |
| **Autres produits à base de chocolat et d'ingrédients : BISCUIT** | **1 analyse par an** | 0,02 mg / kg | **1 analyse par an** | 0,3 mg / kg |
| **Autres produits à base de chocolat et d'ingrédients : FRUITS TROPICAUX SECHES** | **1 analyse par an** | 0,02 mg / kg | **1 analyse par an** | 0,3 mg / kg |
| **Autres produits à base de chocolat et d'ingrédients : EPICES / THE / HERBES AROMATIQUES** | **1 analyse par an** | 0,02 mg / kg | **1 analyse par an** | 0,3 mg / kg |

**A ce jour, il n'existe pas de normes européennes relatives à la contamination des produits de chocolat par les métaux lourds.**
**Nous réalisons une surveillance régulière des produits fabriqués, selon un plan d'analyses statistiques effectuées auprès d'un laboratoire extérieur accrédité COFRAC (normes européennes).**

## 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 la Directive Européenne 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil "Etiquetage, Présentation et publicité concernant 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 sans OGM et non ionisés;
- 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

**Nappage au chocolat (39% de chocolat minimum).**

Ingrédients: LAIT entier concentré, fèves de cacao, sucre, sirop de glucose, sucre inverti, poudre de cacao, gélifiant: pectine, émulsifiant (lécithine de SOJA).
Présence possible de fruits à coque, protéines d'œuf, gluten et arachide.

### Description

Nappage tendre au chocolat noir 39%. Utilisation : Pâtisserie

Humidité : 28% +/- 1

AW : 0,85 +/- 0,02

Poids unitaire : 1,0 kg

Viscosité : 3,01 - 3,67 Pa.s
Limite d'écoulement : 27,5 - 41,3 Pa

### Composition nutritionnelle - Pour 100 g

**Énergie :** 356 kcal
1486 kJ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Lipides dont :** | 17 | g | **Sel :** | 0,12 | g |
| **saturés :** | 10 | g | **Sodium :** | 0,05 | g |
| **trans :** | 0 | g | **Fibres alimentaires :** | 7,9 | g |
| **cholestérol :** | 8,4 | mg | **Alcool (éthanol) :** | 0 | g |
| **Glucides dont :** | 42 | g | **Vitamine A :** | 25,7 | µg |
| **sucres :** | 34 | g | **Vitamine C :** | 0,25 | mg |
| **amidon :** | <0,5 | g | **Calcium :** | 78,0 | mg |
| **polyols :** | <0,5 | g | **Fer :** | 3,5 | mg |
| **Protéines :** | 5,5 | g | | | |

## Conditionnement

**PRODUIT :**

**Présentation :** Pot 1 kg
**Unité de vente :** Pot 1 kg
**Carton complet :** Pot 1 kg x 6

**EMBALLAGE PRIMAIRE :** **Code EAN :** 3395321020514

| Type | Matériau | Poids emballage unitaire | Dimensions (en cm) | Poids net |
|---|---|---|---|---|
| Pot<br>Film<br>Couvercle | Plastique (PPK)<br>Plastique (PP)<br>Plastique (PPK) | 34,7 g +/- 10%<br>1,5 g +/- 10%<br>15,7 g +/- 10% | 17.00 x 17.00 x 8.00 | 1,0 kg +/- 15 g |

**EMBALLAGE SECONDAIRE :** **Code EAN :** 3395324020511

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Carton | Carton | 252 g +/- 10% | 32.60 x 16.40 x 25.50 | 6,0 kg |

**ETIQUETAGE :**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Date limite d'utilisation optimale : | JJ-MM-AAAA (J=Jour ; M=Mois ; A=Année) | | |
| Numéro de lot : | LXXXYYZZZ | XXX<br>ZZZ | Codes internes |
| | | YY | Année de production |
| Date de fabrication : | P JJ-MM-AAAA (J=Jour ; M=Mois ; A=Année) | | |

**Nous certifions que les emballages primaires utilisés pour le conditionnement des produits alimentaires que nous commercialisons répondent aux exigences de la Réglementation Européenne en vigueur, relative aux Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.**

## Conservation

**Conditions de conservation avant ouverture :** A une température inférieure à 20°C

**Date Limite d'Utilisation Optimale :** 6 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 :** 4 mois minimum

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

Après ouverture, conserver au froid (+4°C)

Le produit conservé selon nos préconisations se garde 4 jours après ouverture sans dépasser la date limite d'utilisation optimale inscrite sur l'emballage

## Composition

*Valeurs arrondies*

| | |
|---|---|
| **LAIT entier concentré** | 28,8% |
| **fèves de cacao** | 19,0% |
| **sucre** | 18,6% |
| **sirop de glucose** | 17,7% |
| **sucre inverti** | 11,1% |
| **poudre de cacao** | 4,4% |
| **gélifiant: pectine** | 0,31% |
| **émulsifiant** | 0,16% |
| **lécithine de SOJA** | 0,16% |

**23,4% de Cacao**

## DERNIERE MISE A JOUR

**Validée par : Responsable Qualité Affaires Réglementaires**

**Informations non contractuelles.**

**Date de mise à jour des informations produit : 10/12/2014**

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