

CODE PRODUIT : 12144

CHOCOLAT NOIR

NOM / NOM FACTURE : ARIAGA NOIRE 66%



Equilibré et Fruité

## 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 :	< 5 000 germes par g	NF EN ISO 4833-1*
Coliformes 30°C :	< 100 germes par g	NF V08-050*
<i>Escherichia coli</i> :	< 1 germe par g	NF ISO16649-2*
<i>Bacillus cereus</i> :	< 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*
<i>Listeria monocytogenes</i> :	Absence dans 25g	AES 10/03-09/00*
Levures et moisissures :	< 50 germes par g	NF V08-059*

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

### Métaux lourds

Type de produit	PLOMB		CADMIUM	
	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 &amp; Liste d'ingrédients

Chocolat noir de couverture (66% de cacao minimum, pur beurre de cacao).

Ingrédients: pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine, arôme naturel de vanille. Présence possible de fruits à coque, protéines de lait et gluten.

## Description

Ariaga 66% présente un profil aromatique marqué par une pointe d'acidité, à travers des notes fruitées et d'amertume.

1. Fondre impérativement les couvertures 12 heures, pour assurer une parfaite fonte du beurre de cacao.
2. Vérifier et confirmer la température de fonte (55/58°C)
3. Tempérer une quantité souhaitée de couverture, en prenant soin de conserver toujours une quantité de couverture chaude.
4. Remuer régulièrement la masse et confirmer les températures de cristallisation (29°C)
5. Cesser le refroidissement et remonter sans tarder la température (32°C), par :
  - un ajout de couverture chaude (55/58°C)
  - un bain- marie chaud
  - un four à micro-ondes (400/500W max, pour ne pas brûler)
6. Confirmer la température de travail (32°C) et remuer régulièrement la masse pour conserver une cristallisation, et une température homogènes.

## Composition nutritionnelle - Pour 100 g

Énergie :

569 kcal  
2362 kJ

<b>Lipides dont :</b>	40 g	<b>Sel :</b>	< 0,01 g
<b>saturés :</b>	24 g	<b>Sodium :</b>	< 0,005 g
<b>trans :</b>	0 g	<b>Fibres alimentaires :</b>	10 g
<b>cholestérol :</b>	1,3 mg	<b>Alcool (éthanol) :</b>	0 g
<b>Glucides dont :</b>	39 g	<b>Vitamine A :</b>	1,30 µg
<b>sucres :</b>	34 g	<b>Vitamine C :</b>	0,030 mg
<b>amidon :</b>	<0,5 g	<b>Calcium :</b>	46,7 mg
<b>polyols :</b>	<0,5 g	<b>Fer :</b>	7,0 mg
<b>Protéines :</b>	8,1 g		

## Conditionnement

**PRODUIT :**

Présentation : Boîte 5 kg  
 Unité de vente : Boîte 5 kg  
 Carton complet : Boîte 5 kg x 2

**EMBALLAGE PRIMAIRE :**

Code EAN : 3395328164839

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	5,0 kg minimum

**EMBALLAGE SECONDAIRE :**

Code EAN : 3395328166611

Carton	Carton	231 g +/- 10%	28.90 x 23.50 x 30.20	10,0 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 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 : Dans un endroit sec entre 16 et 18°C

Date Limite d'Utilisation Optimale : 24 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 : 12 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**

		Valeurs arrondies
pâte de cacao	58,8%	
sucre	32,7%	
beurre de cacao	8,0%	
émulsifiant: lécithine	0,5%	
arôme naturel de vanille	0,05%	
	66,8% de Cacao	

**DERNIERE MISE A JOUR**

Validée par : Responsable Qualité Affaires Réglementaires

Informations non contractuelles.

Date de mise à jour des informations produit : 12/11/2015



**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