



CODE PRODUIT / PRODUCT CODE : 4660

NOM / NAME : Ivoire



Dénomination légale & Liste d'ingrédients

Legal name & Ingredients list

Chocolat blanc (35% de cacao minimum, pur beurre de cacao)

Ingredients: sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, émulsifiant (lécithine de soja), extrait naturel de vanille.

Présence possible de fruits à coque, protéines d'œuf, gluten et arachide.

White chocolate (35% cocoa minimum, pure cocoa butter)

Ingredients: sugar, cocoa butter, whole milk powder, emulsifier (soya lecithin), natural vanilla extract.

This product may contain traces of nuts, egg proteins, gluten and peanut.

Description

Description

Chocolat blanc peu sucré aux arômes délicats de lait et de vanille.

White chocolate, not too sweet, with delicate flavours of milk and vanilla.

Humidité / Humidity : < 1%

Finesse / Fineness : maximum 14 µm

Application

Application

Ganache bonbon / Chocolate ganaches



Sauce / Sauce

Enrobage / Coating



Glace et sorbets / Ice cream & Sherbets



Moulage / Moulding



Boisson chocolat / Chocolate Drink

Ganache Pâtisserie / Ganache Pâtisserie



Décor / Decorations



Mousse / Mousse



Nappage / Glaze

☒ Recommandé / Recommended☐ Possible / Possible

Caractéristiques microbiologiques

Microbiological characteristics

Microorganismes / Microorganisms		Méthode / Method
Microorganismes aérobies mésophiles / Mesophilic aerobic microorganisms:	< 5 000 germes par g / < 5 000 germs per g	NF ISO 4833*
Coliformes 30°C / Coliforms 30°C :	< 100 germes par g / < 100 germs per g	NF ISO 4832*
Escherichia coli :	< 1 germe par g / < 1 germ per g	NF ISO16649-2*
A.S.R. :	< 1 germe par g / < 1 germ per g	XP V 08-061*
Staphylocoques / Staphylococci :	< 100 germes par g / < 100 germs per g	NF ISO 6888*
Salmonelle / Salmonella :	Absence dans 25g / Absence in 25g	NF ISO 6579*
Listeria monocytogenes :	Absence dans 25g / Absence in 25g	NF ISO 11290-1*
Levures et moisissures / Yeasts and moulds :	< 50 germes par g / < 50 germs per g	NF ISO 7954*

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

The analysis laboratory is appointed by the COFRAC for marked analysis "**".

Composition

Composition

Sucre (saccharose) <i>Sugar (saccharose)</i>	43,0%	Emulsifiant : lécithine de soja <i>Emulsifier : soya lecithin</i>	} 0,50%
Beurre de cacao <i>Cocoa butter</i>	35,0%	Extrait naturel de vanille <i>Natural vanilla extract</i>	
Lait entier en poudre <i>Whole milk powder</i>	21,5%		

Composition nutritionnelle pour 100g

Nutritional values per 100g

Valeur Energétique <i>Energetic Value</i>	589 kcal / 2456 kJ		
Protides <i>Proteins</i>	5,2 g	Sodium <i>Sodium</i>	0,07 g
Lipides <i>Total fat</i>	39,5 g	Calcium <i>Calcium</i>	200 mg
Total acides gras saturés <i>Sat fat</i>	25,1 g	Fer <i>Iron</i>	0,20 mg
Glucides <i>Total carbohydrates</i>	53,3 g	Vitamine A <i>Vitamin A</i>	52,11 µg
Sucres totaux (en saccharose) <i>Sugars</i>	47,3 g	Vitamine C <i>Vitamin C</i>	< 0,1 mg
Fibres alimentaires totales (méthode AOAC 1988) <i>Fiber</i>	0,1 g	Cholesterol <i>Cholesterol</i>	16,67 mg

Conditionnement

Packaging

Présentation: <i>Presentation:</i>	Fèves 3g <i>3g beans</i>		
Unité de vente : <i>Sales unit :</i>	sac fèves de 3 kg 3 kg bag of beans	Dimension (en cm) : <i>Dimensions (in cm) :</i>	19,0 x 9,5 x 39,9
		Matériau: <i>Material:</i>	Plastique métallisé <i>Metallic plastic</i>
Carton complet <i>Full carton :</i>	3 x 3 kg	Dimension (en cm) : <i>Dimensions (in cm) :</i>	21,4 x 35,4 x 29,5
		Matériau: <i>Material:</i>	Carton <i>Cardbord</i>

Conservation

Preservation

Conditions de conservation : <i>Preserving conditions :</i>	Dans un endroit sec entre 16 et 18°C <i>In a dry place where temperature is maintained at 16-18°C / 60-64°F</i>
DLUO :	12 mois / 12 months
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 :	7 mois minimum
QUALITY INFORMATION - considering the average period of storage, the remaining shelf-life exit VALRHONA will be :	7 months minimum

Garantie Non-OGM

Non- GMO Guarantee

Nous certifions qu'aucun ingrédient n'est issu de matières premières génétiquement modifiées ; nos étiquetages sont conformes à la réglementation en vigueur.

We certify that all ingredients are issued of GMO free raw materials ; our labelling is in accordance with the regulation in force.

Garantie Non-ionisation

Non-ionization guarantee

Nous certifions que nous n'utilisons pas le process de ionisation pour la fabrication de tous nos produits.

We certify that we do not use ionization process for the manufacturing of all our products.

Dernière Mise à jour

Update

Validé par : Responsable Qualité

Approved by : Quality Manager

Date : 10/03/2008

Date :

Informations non contractuelles.

Not contractual informations.