



PRODUKT KODE : 4653

DUNKLE SCHOKOLADE

NAME : GUANAJA

NAME FAKTURIERT : GUANAJA 70% FEVE 3KG

Herbe Eleganz

UNTERSUCHUNGSZEUGNIS

Artikel Informationen

Nummer von Anteil (Beziehen sich auf die Verpackung) :

Schlußtermin Optimaler Benutzung (Beziehen sich auf die Verpackung) :

Datiere mit der Herstellung (Beziehen sich auf die Verpackung) :

Mikrobiologische Besonderheiten

Mikroorganismen		Methode
Salmonelle :	Abwesenheit in 25g	BRD 07/11-12/05*
Listeria monocytogenes :	Abwesenheit in 25g	AES 10/03-09/00*

Das Untersuchungslabor ist vom COFRAC für die gekennzeichneten Analysen bestätigt **.

Schwermetalle

Typ von Produkt	BLEI	KADMIIUM
	Höchstwerte	Höchstwerte
Dunkle Schokolade	0,2 mg / kg	0,8 mg / kg
Milchschokolade	/	0,3 mg / kg
Kakaopulver	/	0,6 mg / kg

Wir realisieren eine regelmäßige Aufsicht der angefertigten Produkte, nach einem Plan der statistischen ausgeführten Analysen bei einem äußerlichen bestätigten Labor COFRAC (europäische Normen).

* VERORDNUNG (EU) Nr. 488/2014 DER KOMMISSION vom 12. Mai 2014 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 bezüglich der Höchstgehalte für Cadmium in Lebensmitteln.

Zeugnis von Hygiene

Wir bescheinigen, dass die Schokoladearzeugnisse und Süßwaren, die hergestellt und vertrieben werden von: VALRHONA - 14, avenue du Président Roosevelt - 26602 Tain l'Hermitage Cedex France

- den Vorschriften der europäischen Richtlinie 2000/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Juni 2000 über Kakao- und Schokoladearzeugnisse für die menschliche Ernährung, die am 3. August 2000 in Kraft getreten ist, entsprechen;
- den Vorschriften der Verordnung 1169/2011 des Europäischen Parlaments betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel konsequent;
- den allgemeinen Verpflichtungen des Lebensmittelhandels sowie den allgemeinen Vorschriften des Lebensmittelrechts entsprechen, die in der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Parlamentes und des Rates festgelegt sind;
- keine Spuren von Schweinefleisch und kein Dioxin enthalten, sind nicht ionisiert und enthalten keine OGM (nach europäischen Vorschriften);
- gebrauchssicher und genusstauglich sind und unter Beachtung der strengsten Sicherheitsnormen hergestellt werden.

Schließlich unterliegt die Gesellschaft nicht der Zulassung durch die Direction des Services Vétérinaires (Leitung der Veterinärämter).

PRODUKTINFORMATIONEN

Gesetzliche Bezeichnung und Liste von Bestandteilen

Dunkle Schokoladenkuvertüre (mindestens 70% Kakao, nur reine Kakaobutter).

Zutaten: Kakaobohnen, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (SOJAlecithin), Naturvanilleextrakt. MILCH (Hergestellt in einem Betrieb, die Milch verwendet). Schalenfrüchte können vorhanden sein.

Beschreibung

Guanaja entwickelt einen erstaunlich bitteren Geschmack und gibt eine ganze Reihe von Aromen mit warmen Noten frei.

Feuchtigkeit : < 1,5%

Feinheit : 15 µm maximum



Ernährungszusammenstellung - Für 100 g

Energiewert :


577 kcal
2393 kJ

Fett davon :	42 g	Salz :	0,03 g
gesättigte Fettsäuren	26 g	Kochsalz :	0,01 g
trans :	0 g	Ballaststoffe :	10 g
Cholesterin :	3,5 mg	Alkohol (Ethanol) :	0 g
Kohlenhydrate davon :	36 g	Vitamin A :	10,5 µg
Zucker :	32 g	Vitamin C :	0,25 mg
Stärke :	<0,5 g	Kalzium :	55,0 mg
mehrwertige Alkohole	<0,5 g	Eisen :	4,2 mg
Eiweiß :	8,3 g		



Anwendungen

-  Überzug
-  Formgebung
-  Tafel
-  Mousse
-  Creme & Ganache
-  Eis & Sorbet



 Eis & Sorbet



 Empfohlene
 Optimale

Aufmachung

PRODUKT :

Vorlage : "Fèves" im 3 kg-Sack
 Verkaufseinheit : "Fèves" im 3 kg-Sack
 Vollständige Pappe : "Fèves" im 3 kg-Sack x 3

**PRIMÄRE VERPACKUNG :**

EAN code : 3395321046538



Typ	Material	Einheitliches Verpackung Gewicht	Dimensionen (in cm)	Nettogewicht
Sack	Film (PE + Metallisierter PE + PET)	29 g +/- 10%	11.00 x 19.00 x 25.00	3,0 kg +/- 30 g

SEKUNDÄRE VERPACKUNG :

EAN code : 3395324046535

Pappe	Pappe	358 g +/- 10%	35.40 x 21.40 x 29.50	9,0 kg
-------	-------	---------------	-----------------------	--------

AUSZEICHNUNG :

Schlußtermin optimaler Benutzung :	MM-JJJJ (M=Monat ; J=Jahr)
Nummer von Anteil :	LXXXYYZZ
	XXX } ZZZ } YY
	Innenkodes Produktionsjahr
Datiere mit der Herstellung :	P TT-MM-JJJJ (T=Tag ; M=Monat ; J=Jahr)

Wir bestätigen, daß die primären Verpackungen, die für das Konditionieren von Nahrungsmitteln benutzt sind, das wir auf den Markt bringen, auf die Forderungen der Europäische und nationale Standards (Frankreich), die Baustoffe und Gegenstände bezüglich ist, die vorgesehen sind, sich mit Nahrungsmitteln zu berühren.

**Erhaltung**

Erhaltungsbedingungen vor Öffnung :

In einem trocknen Ort zwischen 16 und 18°C

Schlußtermin Optimaler Benutzung : 14 Monat(e)

ANWEISUNG QUALITÄT - in Anbetracht des Durchschnittes der Lagerungsdauern, die Dauer von Handelsleben beim Verlassen der Lagerhäuser von VALRHONA wird sein :

8 Monat(e) Minimum

Erhaltungsbedingungen und Schlußtermin Optimaler Benutzung nach Öffnung :

Hermetisch das Produkt wieder schließen, um seine Eigenschaften zu schützen und ihn zwischen 16 und 18°C einzulagern

Das bewahrte Produkt nach unseren Empfehlungen hütet sich bis Schlußtermin der optimalen auf der Verpackung eingeschriebenen Benutzung

**Zusammenstellung**

Kakaobohnen

63,1%

Gerundete Werte

Zucker

28,7%

Kakaobutter

7,7%

Emulgator

0,42%

SOJALecithin

0,42%

Naturvanilleextrakt

0,02%

70,8% Kakao

LETZTE AKTUALISIERUNG

Von rechtswirksam gemacht : Qualität Verantwortlicher Ordnungsgemäße Geschäfte

Nicht vertragliche Informationen.

Aktualisierung der
Produktinformationen :
19/02/2018**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