

Zeugnis von Hygiene

Wir bestätigen dass unsere Produkte :

- 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 Vorschriften der Verordnung 488/2014 des Europäischen Parlaments bezüglich der Höchstgehalte für Cadmium in Lebensmitteln;- 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 1829/2003 und 1830/2003);
- gebrauchssicher und genusstauglich sind und unter Beachtung der strengsten Sicherheitsnormen hergestellt werden.
- Sind von radioaktiven Elementen in Übereinstimmung mit den Lebensmittelsicherheitsstandards der Europäischen Gemeinschaft frei;
- Primärverpackung für die Verpackung erfüllt die Anforderungen der europäischen Vorschriften über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

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

PRODUKTINFORMATIONEN

Beschreibung

"Subtile Säure und leichte Bitterkeit – ausgehend von diesem eleganten Gleichgewicht können sich die Noten von Schokolade und gerösteten Trockenfrüchten der Caraïbe voll entfalten."

Gesetzliche Bezeichnung und Liste von Bestandteilen

Dunkle Schokoladenkuvertüre (Kakao: 66% mindestens,nur reine Kakaobutter).

Liste der Zutaten:

Kakaobohnen, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: SOJALecithine, natürliches Vanilleextrakt

Milch (Hergestellt in einem Betrieb, die Milch verwendet).

Allergene

Enthält:

Soja

Kann enthalten:

Schalenfrüchte, Milch

Zusammensetzung

Kakaobohnen 58,48%

Zucker 32,4%

Kakaobutter 8,7%

Emulgator: SOJAlecithine 0,4%

natürliches Vanilleextrakt 0,02%

Ernährungszusammenstellung für 100 g

<i>Energiewert kcal</i>	572	kcal/100g
<i>Brennwert kj</i>	2.376	kJ/100g
<i>Eiweiß</i>	8,2	g/100g
<i>Fett</i>	40	g/100g
<i>davon Cholesterin</i>	3,2	mg/100g
<i>davon trans-Fettsäuren</i>	0	g/100g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	24	g/100g
<i>Kohlenhydrate</i>	40	g/100g
<i>davon Zucker</i>	35	g/100g
<i>davon mehrwertige Alkohole</i>	0	g/100g
<i>davon Stärke</i>	0	g/100g
<i>Ballaststoffe</i>	9,3	g/100g
<i>Salz</i>	0,04	g/100g
<i>Kochsalz</i>	0,02	g/100g
<i>Kalzium</i>	59	mg/100g
<i>Eisen</i>	3,8	mg/100g
<i>Vitamin A</i>	10,5	µg/100g
<i>Vitamin C</i>	0	mg/100g
<i>Vitamin D</i>	0	µg/100g
<i>Kalium</i>	564	mg/100g
<i>Alkohol (Ethanol)</i>	0	g/100g
<i>Wasser</i>	0,8	g/100g
<i>Aschegehalt</i>	2	g/100g
<i>organischen Säuren</i>	0	g/100g
<i>Zucker hinzugefügt</i>	32	g/100g

Besonderheiten

Inhalt der Kakaobutter
hinzugefügt

9 %

Trockenmasse von Milch	0 %
Milchproteingehalt	0 %
Gesamtkakao-Gehalt	67 %



Zollkodex	1806201090
Geografische Herkunft	France

Anwendung

Optimale 	Empfohlene 
Überzug Formgebung Tafel Mousse Creme und Ganache Eis und Sorbet	Überzug Eis und Sorbet

Erhaltung

Erhaltungsbedingungen vor Öffnung :	In einem trocknen Ort zwischen 16 und 18°C
Mindesthaltbarkeitsdatum	14 Monate

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

8 Monat(e) Minimum

Bedingungen der Erhaltung und Haltbarkeit nach dem Öffnen :

Nach Benutzung, hermetisch das Produkt wieder schließen, um seine Eigenschaften zu schützen und ihn in den bis Schlußtermin optimaler Benutzung befürworteten Temperaturen einzulagern, auf der Verpackung eingeschrieben.

Labeling-Vorlagen

Schlußtermin optimaler Benutzung : MM-JJJJ (M=Maand ; J=Jaar) Nummer von Anteil : LXXXYYZZZ (X und Z = Innenkodes; Y = Produktionsjahr) Datiere mit der Herstellung : P TT-MM-JJJJ (T=Tag ; M=Monat ; J=Jahr)

ANLAGE

Verpackung Beschreibung

"Fèves" im 3 kg-Sack



TECHNISCHE BESCHREIBUNG

FT 4654
page 5 / 5

PRIMÄRE VERPACKUNG				SEKUNDÄRE VERPACKUNG			
Beutel				Pappe Etikett Klebeband Band			
EAN-Einheit		3395321046545		EAN-Paket		3395324046542	
Verkaufseinhe	Abmessungen (BxTxH) in mm	Nettogewicht	Bruttogewicht in g	Äußere	Abmessungen (BxTxH) in mm	Nettogewicht	Bruttogewicht in g
1	xx	3000	3030	3	344x210x272	9000	9492,94

Palettieren für volle Palette					
Anzahl der Einheit pro Feld / Schicht	Anzahl der Schicht / Palette	Anzahl der Einheiten pro Box / Palette	Anzahl der Einheit / Palette	Maximale Höhe in mm	EAN Palette
12	6	72	216	1632	3395328046548

LETZTE AKTUALISIERUNG

Von rechtswirksam gemacht : Qualität Verantwortlicher Ordnungsgemäße Geschäfte

Aktualisierung der Produktinformationen
13 September 2019

Nicht vertragliche Informationen.



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

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

