

1. Informations générales / Generals informations

Référence de l'article : Item No. Supplier :	49857
Designation d'article : Item description :	15 X 70 - RECTANGLE CONGRATULATIONS - CN
Nom de vente : Sales name :	Dark chocolate decoration with colored print
Nomenclature douanière : Customs number :	1806903900
Code EAN : EAN number :	3700795838501
Description d'utilisation Description of use :	Décor en chocolat, à utiliser sur dessert, gâteau ou autre pâtisserie ready-to-use chocolate decoration, to be used on a variety of dessert applications. Including cakes and plated dessert."
Pays de fabrication / Country of manufacture :	FRANCE
Visuel produit / Product picture	

2. Coordonnées / Contact information

Adresse / Address : VALRHONA 14-16 avenue Franklin Roosevelt 26600 Tain L'Hermitage - France	E-mail / serviceclient@valrhona.fr www.valrhona.com
--	--

3. Description de l'article / Item description

3.1 Mesures /Measures	
Dimension de l'article (L/ ØlxH) : Measurements of item (L/ØxWxH) :	15 x 70 mm
Poids net du produit : Net weight of item :	0,133Kg
Dimensions de l'emballage (LxH) : Measurement of packaging (Length x Width x Height) :	392X315X23 mm
Pièces par unité de conditionnement : Pcs per unit :	70

3.2 Emballage /Packaging		
	Nature : Nature :	Dimension : Measurement of packaging :
Matière en contact : Material in contact :	PET 150 µ PE 80 µ	
Emballage primaire : Packaging inner :	Boîte en carton	392X315X23 mm

Emballage Secondaire : Packaging outer :	Caisse Américaine / Master Case
--	---------------------------------

3.4 Conditions de conservation avant ouverture / Storage conditions before use

Température : Temperature :	15-18°C
Humidité: Humidity :	Endroit sec <65% d'humidité / Dry place <65% humidity
A conserver à l'abri de la lumière Keep away from light	

4. Composition / Composition

ingrédients en % (Somme des ingrédients = 100%) par ordre décroissant , y compris les additifs alimentaires.
Ingredients in % (sum of all ingredients = 100 %) in descending order including food additives.

%	Ingrédients Ingredients
51,10	cocoa bean
37,76	sugar
10,45	cocoa butter
0,40	émulsifiant : sunflower lecithin
0,20	coloring agent : turmeric (E100)
0,07	whole milk powder
0,02	natural vanilla extract

5. Valeurs nutritionnelles pour 100g / Nutrition facts per 100g

Energie : Calories :	2333 kJ / 562 kcal		
Protéines : Proteins :	7,1 g	Sel : Salt :	10,7 mg
Matières grasses : Total fat :	38,3 g	Sodium : Sodium:	0,3 mg
Dont acides gras saturés: Saturated Fat:	23,2 g	Calcium : Calcium :	51,6 mg
Acides gras transformés: Trans Fat :	0,0 g	Fer : Iron :	4,2 mg
Cholestérol : Cholesterol :	1,8 mg	Vitamine D : Vitamin D:	0,0 µg
Glucides: Carbohydrates :	42,2 g	Potassium : Potassium :	494,9 mg
Dont sucre: With sugar:	39,2 g		
Sucres ajoutés: Added sugar:	38,1 g		
Fibres alimentaires : Dietary fibres :	11,0 g		

6. Allergènes / Allergens

Allergènes / Allergens	Présent dans le produit / Contained in product /	Contamination croisée possible / Cross contamination Possible /	Remarques / Remarks /
• Protéines de lait / Cow's milk protein	☒	☐	
• Céréales contenant du gluten / Gluten-containing cereals	☐	☒	
• Crustacés et produits dérivés/ Crustaceans and products thereof	☐	☐	

• Oeufs et produits dérivés / Eggs and products thereof	☐	☒	
• Poisson et produits dérivés / Fish and products thereof	☐	☐	
•Arachides et produits dérivés / Peanuts and products thereof	☐	☐	
• Soja et produits dérivés / Soy and products thereof	☐	☒	
• Fruits à coque dérivés / Nuts and products thereof	☐	☒	
• Céleri et produits dérivés / Cellery and products thereof	☐	☐	
• Moutarde et produits dérivés / Mustard and products thereof	☐	☐	
• Graines de sésame et produits dérivés/ Sesame seeds and products thereof	☐	☐	
• SO2 et sulfites présents ou de traitement conduisant à >= 10 mg / kg ou 10 mg / l SO2 and sulphites present or treatment applied leading to >= 10mg/kg or 10mg/l	☐	☐	
• Lupin et produits dérivés / Lupines and products thereof	☐	☐	
• Mollusques et produits dérivés Molluscs and products thereof	☐	☐	

8. Analyse microbiologique		
Ind. microbiologique n° 1 Aerobic colony count	Limite max n° 1 <10000 UFC/g	Méthode d'analyse n° 1 NF EN ISO 4833-1
Ind. microbiologique n° 2 Yeast and mold at 25 °C	Limite max n° 2 <100 UFC/g	Méthode d'analyse n° 2 NF V 08-036
Ind. microbiologique n° 3 E.Coli	Limite max n° 3 <10 UFC/g	Méthode d'analyse n° 3 NF ISO 16649-2
Ind. microbiologique n° 4 Bacillus Cereus	Limite max n° 4 <100 UFC/g	Méthode d'analyse n° 4 NF EN ISO 7932
Ind. microbiologique n° 5 total coliforms at 30°C	Limite max n° 5 <100 UFC/g	Méthode d'analyse n° 5 NF V08-050
Ind. microbiologique n° 6 Listeria monocytogenes	Limite max n° 6 Absence	Méthode d'analyse n° 6 AES 10/03-09/00
Ind. microbiologique n° 7 Salmonella	Limite max n° 7 Absence	Méthode d'analyse n° 7 BRD 07/11-12/05
Ind. microbiologique n° 8 Coagulase-positive-staphylococci	Limite max n° 8 <10 UFC/g	Méthode d'analyse n° 8 NF EN ISO 6888-2
Ind. microbiologique n° 9	Limite max n° 9	Méthode d'analyse n° 9
Ind. microbiologique n° 10	Limite max n° 10	Méthode d'analyse n° 10

8. Exigences applicables / Requirements applicable

Nous certifions que les produits de chocolaterie et confiserie fabriqués et distribués pour VALRHONA, 14 avenue du Président Roosevelt -26602 Tain l'Hermitage Cedex France :

- respectent les obligations générales de commerce des denrées alimentaires ainsi que les prescriptions générales de la législation

alimentaire définies dans le règlement CE N°178/2002;

- sont en accord avec la Directive Européenne 2000/36/CE relative aux Produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine;
- sont en accord avec le Règlement Européen INCO n° 1169/2011 relatif à l'information du consommateur;
- sont en accord avec le Règlement Européen n°1830/2003 relatif à l'absence d'OGM
- sont en accord avec la Directive Européenne n° 1999/2 relative à l'absence de traitement ionisant
- respectent les critères relatifs aux colorants définis par le Règlement Européen n° 231-2012
- respectent les critères relatifs aux additifs définis par le Règlement Européen n° 1333-2008
- sont en accord avec les Règlements Européens n° 1441/2007 et n° 2073/2005 relatifs aux critères microbiologiques
- sont en accord avec le Règlement Européen n° 1881/2006, relatif aux contaminants
- ne contiennent pas de porc ni de dioxine,
- ne contiennent pas d'ingrédients qui, selon notre connaissance, pourraient être nuisibles pour la santé publique;
- 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.

We certify that the chocolate and confectionery products manufactured and distributed for VALRHONA, 14 avenue du Président Roosevelt -26602 Tain l'Hermitage Cedex France :

- comply with the general obligations of trade in foodstuffs and the general requirements of food law as defined in Regulation (EC) 178/2002;
- are in accordance with the European Directive 2000/36/EC on Cocoa and Chocolate Products intended for human consumption;
- are in accordance with the European INCO Regulation 1169/2011 on consumer information;
- are in accordance with European Regulation 1830/2003 on the absence of GMOs
- are in accordance with European Directive 1999/2 on the absence of ionizing treatment
- comply with the criteria relating to colouring agents defined by European Regulation 231-2012
- comply with the criteria for additives defined by European Regulation 1333-2008
- are in accordance with European Regulations 1441/2007 and 2073/2005 on microbiological criteria
- are in accordance with European Regulation 1881/2006 on contaminants
- do not contain pork or dioxin,
- do not contain ingredients that, to our knowledge, could be harmful to public health;
- are produced in compliance with the strictest safety standards.

Lastly, the company's activity is not subject to the approval of the Direction des Services Vétérinaires.

9. Solvant / solvent

FR " En accord avec le Code de Régulation Fédéral des Etats Unis 21 CFR 101.100 (3), nous garantissons que les solvants présents dans nos colorants n'ont pas de rôle technique ou fonctionnel et sont de fait dispensés d'étiquetage"

EN "According to the USA Code of Federal Regulation 21 CFR 101.100 (3), we guarantee that the solvents present in our coloring agents have no technical or functional effect and therefore are exempt from labelling"

Lieu et date :

Place and date :

Tain L'Hermitage

Le

02/05/2022