

CODE PRODUIT / PRODUCT CODE : 5439



NOM / NAME : Tropilia Blanche
Pastilles

Dénomination légale & Liste d'ingrédients
Legal name & Ingredients list

Chocolat blanc (26% de cacao minimum, pur beurre de cacao)

Ingrédients : 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 (26% 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 caractérisé par des notes de lait concentré sucré et de vanille, il dévoile des arômes légers de caramel.

Tropilia blanche releases a hint of caramel flavors, with vanilla and sugared condensed milk notes.

Humidité / Humidity : < 1%

Finesse / Fineness : ≤ 18 µm

Caractéristiques microbiologiques
Microbiological characteristics

Microorganismes / Microorganisms		Méthode/ Method
Microorganismes aérobies mésophiles / <i>Mesophilic aerobic microorganisms:</i>	< 5 000 germes par g / < 5 000 germs per g	NF ISO 4833*
Coliformes 30°C / <i>Coliforms 30°C :</i>	< 100 germes par g / < 100 germs per g	NF ISO 4832*
Escherichia coli :	< 1 germe par g / < 1 germ per g	NF ISO 16649-2*
A.S.R./ S.R.A :	< 1 germe par g / < 1 germ per g	XP V 08-061*
Staphylocoques / <i>Staphylococci :</i>	< 100 germes par g / < 100 germs per g	NF ISO 6888-2*
Salmonelle / <i>Salmonella :</i>	Absence dans 25g / Absence in 25g	NF ISO 6579*
Listeria monocytogenes :	Absence dans 25g / Absence in 25g	NF ISO 11290-1*
Levures et moisissures / <i>Yeasts and moulds :</i>	< 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>	49,0%	Emulsifiant : lécithine de soja <i>Emulsifier: soya lecithin</i>	} 0,5%
Beurre de cacao <i>Cocoa butter</i>	26,0%	Extrait naturel de vanille <i>Natural vanilla extract</i>	
Lait entier en poudre <i>Whole milk powder</i>	24,5%		

Composition nutritionnelle pour 100g
Nutritional values per 100g
Valeur Energétique
Energetic Value

547 kcal / 2286 kJ

Protides 6,2 g
Proteins
Sodium 0,09 g
Sodium
Lipides 32 g
Total fat
Calcium 235 mg
Calcium
Total acides gras saturés 20 g
Sat fat
Fer 0,2 mg
Iron
Glucides 58,6 g
Total carbohydrates
Vitamine A 45,5 µg
Vitamin A
Sucres totaux (en saccharose) 47,5 g
Sugars
Vitamine C 1,1 mg
Vitamin C
Fibres alimentaires totales (méthode AOAC 1988) 0,6 g
Fiber
Cholesterol 25,95 mg
Cholesterol
Conditionnement
Packaging
Présentation:
Presentation:

Pastilles

Pistols

Unité de vente :
Sales unit :

Carton de 20 kg

20 kg case

Dimensions (en cm) :
Dimensions (in cm) :

36,0 x 40,5 x 26,5

Matériaux:
Materials:

Sac en plastique + carton

Plastic bag + cardboard case

Conservation
Preservation
Conditions de conservation :
Preserving conditions :

Dans un endroit sec entre 16 et 18°C

In a dry place where temperature is maintained at 16-18°C / 60-64°F
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 :

8 mois minimum

QUALITY INFORMATION - considering the average period of storage, the remaining shelf-life exit VALRHONA will be :

8 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
Validée par : Responsable Qualité
Approved by : Quality Manager
Informations non contractuelles.
Not contractual informations.
Date : 08/08/2008

Date :