



CODE PRODUIT / PRODUCT CODE : 1964

NOM / NAME : Pastilles Tropilia lactée

Dénomination légale & Liste d'ingrédients

Legal name & Ingredient list

Chocolat de couverture au lait (29% de cacao minimum, pur beurre de cacao)

Ingrédients : sucre, lait entier en poudre, beurre de cacao, fèves de cacao, émulsifiant (lécithine de soja).

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

Milk chocolate couverture (29% cocoa minimum, pure cocoa butter)

Ingredients : sugar, whole milk powder, cocoa butter, cocoa beans, emulsifier (soya lecithin).

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

Description

Description

Chocolat au lait doux.

Sweet milk chocolate.

Humidité / Humidity : < 1%

Finesse / Fineness : 15-16 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 ISO16649-2*
Bacillus cereus :	< 10 germes par g / < 10 germs per g	NF ISO 7932*
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>	46,0%	Fèves de cacao <i>Cocoa beans</i>	9,0%
Lait entier en poudre <i>Whole milk powder</i>	24,0%	Emulsifiant : lécithine de soja <i>Emulsifier: soya lecithin</i>	0,5%
Beurre de cacao <i>Cocoa butter</i>	20,5%		

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

544 kcal / 2272 kJ

Protides <i>Proteins</i>	7,0 g	Sodium <i>Sodium</i>	0,08 g
Lipides <i>Total fat</i>	32,5 g	Calcium <i>Calcium</i>	228,0 mg
Total acides gras saturés <i>Sat fat</i>	20,2 g	Fer <i>Iron</i>	2,4 mg
Acides gras trans <i>Trans fat</i>	0,1 g	Vitamine A <i>Vitamin A</i>	10,5 µg
Glucides <i>Total carbohydrates</i>	55,1 g	Vitamine C <i>Vitamin C</i>	0,5 mg
Sucres totaux (en saccharose) <i>Sugars</i>	43,5 g	Cholesterol <i>Cholesterol</i>	23,4 mg
Fibres alimentaires totales (méthode AOAC 1988) <i>Fiber</i>	1,7 g		

Conditionnement
Packaging

Présentation : <i>Presentation :</i>	Pastilles 3,3g 3,3g Pistols		
Unité de vente : <i>Sales unit :</i>	Carton de 20 kg 20 kg case	Dimensions (en cm) : <i>Dimensions (in cm) :</i>	36,0 x 40,5 x 26,5
		Matériaux : <i>Materials :</i>	Sac en plastique + carton <i>Plastic bag + cardboard case</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 :	8 mois minimum
<i>QUALITY INFORMATION - considering the average period of storage, the remaining shelf-life exit VALRHONA will be :</i>	<i>8 months minimum</i>

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 européenne en vigueur.
We certify that all ingredients are issued of GMO free raw materials ; our labelling is in accordance with the european 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 : 07/10/2010
Date :