

CODE PRODUIT / PRODUCT CODE : 4719



NOM / NAME : Perles craquantes

Dénomination légale & Liste d'ingrédients

Legal name & Ingredients list

Céréales biscuitées enrobées de chocolat noir (55% de cacao minimum, pur beurre de cacao)

Ingrédients: fèves de cacao, sucre, céréales biscuitées (farine de blé, saccharose, malt de blé, amidon de blé, poudre à lever : E500ii, huile de palme, sel, arôme naturel de vanille)17%, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja), extrait naturel de vanille.

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

Biscuit cereals coated with dark chocolate (55% cocoa minimum, pure cocoa butter)

Ingredients: cocoa beans, sugar, biscuit cereals (wheat flour, sugar, wheat malt, wheat starch, raising agent : E500ii, palm oil, salt, vanilla flavouring) 17% , cocoa butter, emulsifier (soya lecithin), natural vanilla extract.

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

Description

Description

Des céréales soufflées qui surprennent et apportent un contraste de textures dans vos créations moelleuses. Réalisées à partir d'une couverture de chocolat noir Valrhona 55% de cacao minimum, elles donnent une note chocolatée à vos inclusions.

Puffy grains which will add a surprising contrast of textures to all of your soft creations. Made from a Valrhona 55 % dark couverture, the Crunchy Pearls add a hint of chocolate as they are embedded in your creations.

Humidité / Humidity : < 1,5%

Caractéristiques microbiologiques

Microbiological characteristics

Microorganismes / Microorganisms		Méthode/ Method
Microorganismes aérobies mésophiles / Mesophilic aerobic microorganisms:	< 100 000 germes par g / < 100 000 germs per g	NF ISO 4833*
Coliformes 30°C / Coliforms 30°C :	< 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*
Bacillus cereus :	< 10 germes par g / < 10 germs per g	NF ISO 7932*
Staphylocoques / Staphylococci :	< 100 germes par g / < 100 germs per g	NF ISO 6888-2*
Salmonelle / Salmonella :	Absence dans 25g / Absence in 25g	NF ISO 6579*
Listeria monocytogenes :	Absence dans 25g / Absence in 25g	NF ISO 11290-1*
Levures et moisissures / Yeasts and moulds :	< 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

Fèves de cacao Cocoa beans	39,0%	Beurre de cacao Cocoa butter	7,50%
Sucre (saccharose) Sugar (saccharose)	36,0%	Emulsifiant : lécithine de soja Emulsifier : soya lecithin	} 0,50%
Céréales biscuitées Biscuit cereals	17,0%	Extrait naturel de vanille Natural vanilla extract	

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

501 kcal / 2090 kJ

Protides 6,8 g
*Proteins***Sodium** 0,15 g
*Sodium***Lipides** 32,5 g
*Total fat***Calcium** 40,0 mg
*Calcium***Total acides gras saturés** 21,07 g
*Sat fat***Fer** 3,6 mg
*Iron***Glucides** 45,4 g
*Total carbohydrates***Vitamine A** 9,3 µg
*Vitamin A***Sucres totaux (en saccharose)** 42,7 g
*Sugars***Vitamine C** < 1 mg
*Vitamin C***Fibres alimentaires totales (méthode AOAC 1988)** 10,2 g
*Fiber***Cholesterol** 2,81 mg
*Cholesterol***Conditionnement***Packaging***Présentation:***Presentation:***Perles craquantes***Crunchy chocolate pearls***Unité de vente :***Sales unit :*

Sac de 3 kg

3 kg bag

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

19,0 x 9,5 x 41,0

Matériau:*Material:*

Plastique métallisé

*Metallic plastic***Carton complet***Full carton :*

3 x 3 kg

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

21,4 x 35,4 x 29,5

Matériau:*Material:*

Carton

*Cardbord***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 :**

14 mois / 14 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 :** 25/11/2008*Date :*