



CODE PRODUIT / PRODUCT CODE : 4653

NOM / NAME : Guanaja

L'amplitude de l'amertume.

A palette of bitterness

Dénomination légale & Liste d'ingrédients*Legal name & Ingredients list***Chocolat noir de couverture (70% de cacao minimum, pur beurre de cacao)****Ingédients** : fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja), extrait naturel de vanille.

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

Dark chocolate couverture (70% cocoa minimum, pure cocoa butter)**Ingredients** : cocoa beans, sugar, cocoa butter, emulsifier (soya lecithin), natural vanilla extract.

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

Description*Description***Guanaja développe une étonnante amertume, révélant toute une gamme aromatique de notes chaudes.***Guanaja develops extraordinary bitterness, revealing whole aromatic range of warm notes.***Humidité / Humidity** : < 0,5%**Finesse / Fineness** : 14-15 µm**Application***Application*

Ganache bonbon / Chocolate ganaches	■	Sauce / Sauce	■
Enrobage / Coating	■	Glace et sorbets / Ice cream & Sherbets	■
Moulage / Moulding	■	Boisson chocolat / Chocolate Drink	■
Ganache Pâtisserie / Ganache Pâtisserie	■	Décor / Decorations	■
Mousse / Mousse	■	Nappage / Glaze	■
		Crémeux / Cremeux	■

■ **Recommandé / Recommended**□ **Possible / Possible****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*
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*

Fèves de cacao <i>Cocoa beans</i>	63,5%	Emulsifiant : lécithine de soja <i>Emulsifier : soya lecithin</i>	} 0,50%
Sucre (saccharose) <i>Sugar (saccharose)</i>	28,5%	Extrait naturel de vanille <i>Natural vanilla extract</i>	
Beurre de cacao <i>Cocoa butter</i>	7,5%		

Composition nutritionnelle pour 100g*Nutritional values per 100g***Valeur Energétique***Energetic Value***577 kcal / 2393 kJ**

Protides <i>Proteins</i>	8,3 g	Sodium <i>Sodium</i>	0,013 g
Lipides <i>Total fat</i>	42,3 g	Calcium <i>Calcium</i>	55,0 mg
Total acides gras saturés <i>Sat fat</i>	25,8 g	Fer <i>Iron</i>	4,2 mg
Acides gras trans <i>Trans fat</i>	0,0 g	Vitamine A <i>Vitamin A</i>	10,5 µg
Glucides <i>Total carbohydrates</i>	35,5 g	Vitamine C <i>Vitamin C</i>	0,3 mg
Sucres totaux (en saccharose) <i>Sugars</i>	31,5 g	Cholesterol <i>Cholesterol</i>	3,5 mg
Fibres alimentaires totales (méthode AOAC 1988) <i>Fiber</i>	10,4 g		

Conditionnement*Packaging*

Présentation : <i>Presentation :</i>	Fèves 3,3g <i>3,3g beans</i>		
Unité de vente : <i>Sales unit :</i>	Sac fèves de 3 kg <i>3 kg bag of beans</i>	Dimensions (en cm) : <i>Dimensions (in cm) :</i>	19,0 x 9,5 x 39,9
		Matériau : <i>Material :</i>	Plastique métallisé <i>Metallic plastic</i>
Carton complet : <i>Full carton :</i>	3 x 3 kg	Dimensions (en cm) : <i>Dimensions (in cm) :</i>	21,4 x 35,4 x 29,5
		Matériau : <i>Material :</i>	Carton <i>Cardbord</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 :	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
<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 : 05/11/2010

Date :

VALRHONA S.A.S. 14, avenue du Président Roosevelt BP 40 26602 Tain l'Hermitage Cedex France
Tél. 04.75.07.90.90 - Fax 04.75.08.84.49 - www.valrhona.com