



CODE PRODUIT / PRODUCT CODE : 4654

NOM / NAME : **Caraïbe**

Les notes chaleureuses des fruits secs

Warm nutty notes

**Dénomination légale & Liste d'ingrédients***Legal name & Ingredients list***Chocolat noir de couverture (66% de cacao minimum, pur beurre de cacao)****Ingrédients** : 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 (66% 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***Originaire de petites exploitations de la mer des Caraïbes, ce mariage de grands crus a un nez exceptionnel prolongé, à la dégustation, de doux arômes de fruits secs.***This assembly of grands crus from small plantation along the Carribean Sea has an exceptionally long nose and the soft aromas of nuts on the palate.***Humidité / Humidity** : < 0,5%**Finesse / Fineness** : 14-15 µm**Application***Application***Ganache bonbon / Chocolate ganaches** **Enrobage / Coating** **Moulage / Moulding** **Ganache Pâtisserie / Ganache Pâtisserie** **Mousse / Mousse** **Sauce / Sauce** **Glace et sorbets / Ice cream & Sherbets** **Boisson chocolat / Chocolate Drink** **Décor / Decorations** **Nappage / Glaze** **Crèmeux / 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***Cocoa beans*

58,0%

**Emulsifiant : lécithine de soja***Emulsifier : soya lecithin***Sucre ( saccharose )***Sugar ( saccharose )*

33,5%

**Extrait naturel de vanille***Natural vanilla extract***Beurre de cacao***Cocoa butter*

8,0%

0,5%

**Composition nutritionnelle pour 100g***Nutritional values per 100g***Valeur Energétique****572 kcal / 2376 kJ***Energetic Value*

<b>Protides</b> <i>Proteins</i>	8,2 g	<b>Sodium</b> <i>Sodium</i>	0,015 g
<b>Lipides</b> <i>Total fat</i>	40,2 g	<b>Calcium</b> <i>Calcium</i>	59,0 mg
<b>Total acides gras saturés</b> <i>Sat fat</i>	24,0 g	<b>Fer</b> <i>Iron</i>	3,8 mg
<b>Acides gras Trans</b> <i>Trans fat</i>	0,0 g	<b>Vitamine A</b> <i>Vitamin A</i>	10,5 µg
<b>Glucides</b> <i>Total carbohydrates</i>	39,7 g	<b>Vitamine C</b> <i>Vitamin C</i>	0,3 mg
<b>Sucres totaux (en saccharose)</b> <i>Sugars</i>	35,0 g	<b>Cholesterol</b> <i>Cholesterol</i>	3,2 mg
<b>Fibres alimentaires totales (méthode AOAC 1988)</b> <i>Fiber</i>	9,3 g		

**Conditionnement***Packaging*

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

**Conservation***Preservation*

<b>Conditions de conservation :</b> <i>Preserving conditions :</i>	<b>Dans un endroit sec entre 16 et 18°C</b> <i>In a dry place where temperature is maintained at 16-18°C / 60-64°F</i>	
<b>DLUO :</b>	<b>14 mois / 14 months</b>	
<b>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 :</b>		<b>8 mois minimum</b>
<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***Date : 26/11/2010***Date :***Informations non contractuelles.***Not contractual informations.*