

# Calendario de Adviento

CONSEJOS PRÁCTICOS



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

## VALRHONA LE ACOMPAÑA EN LA ELABORACIÓN DE SUS PROPIOS CALENDARIOS DE ADVIENTO CON ESTE KIT COMPLETO

En este documento encontrará algunas observaciones para el etiquetado de sus calendarios de adviento. Se trata de sencillos consejos profesionales que le ayudarán en la realización de etiquetas conforme a la normativa europea. No tienen fuerza de ley o reglamentación. Para más detalles, póngase en contacto con su asociación profesional.



## Modo de empleo y condiciones de conservación

Precaución, la cavidad para rellenar no está diseñada para su uso en máquinas tipo «one-shot».

Le presentamos nuestras recomendaciones para la conservación de los calendarios de adviento:

- + Cuando la cavidad esté rellena de chocolate, le recomendamos **conservar los calendarios de adviento por un máximo de 4 meses** para que no se altere el sabor del chocolate.
- + Cuando los calendarios de adviento estén rellenos, le aconsejamos **conservarlos cerrados, en horizontal y a una temperatura entre 16 y 18°C**. Se recomienda igualmente mantenerlos lejos de la luz y de la humedad.
- + Informar de las condiciones de conservación en la etiqueta según la receta.

**1 Chocolate con leche (40% de cacao mínimo, manteca pura de cacao)**

**2 Ingredientes:** manteca de cacao, leche entera en polvo, azúcar, habas de cacao, azúcar moreno, extracto natural de vainilla, emulsionante (lecitina de soja), extracto de malta de cebada. Posible presencia de frutos secos.

Conservar en lugar fresco y seco entre 16°y 18°C.

Consumir preferentemente antes de: 01/04/2021

**3** Peso neto : 140 g

Valores nutricionales medios por 100 g	
Energía	2436 KJ 586 Kcal
Materias grasas De las cuales, ácidos grasos saturados	41 g 25 g
Glúcidos De los cuales, azúcares	47 g 45 g
Proteínas	7.3 g
Sal	0.17 g

**7** LA BOUTIQUE DES SAVEURS  
96 rue des anges, 69000 LYON - FRANCIA - +33 (0) 4 06 75 85 36

## 1. DENOMINACIÓN LEGAL DE VENTA

Es importante no confundir «denominación legal de venta» (determinada por la legislación) y «denominación comercial». La denominación legal de venta deber aparecer en la etiqueta.

Ejemplo:

«Chocolate con leche (33% mínimo de cacao)» = denominación legal de venta.

«Tanariva » = denominación comercial.

## 2. LISTA DE INGREDIENTES

- + Enumerar en la etiqueta todos los ingredientes contenidos en el producto, en orden decreciente según su importancia ponderal en el momento de la preparación del artículo (como referencia, puede consultar la lista de ingredientes presente en la ficha técnica de los productos utilizados).
- + Para los productos Valrhona, las fichas técnicas están a su disposición en [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com): Accediendo a su espacio personal, puede encontrar los productos Valrhona con el motor de búsqueda y consultar las fichas técnicas.
- + Añadir cualquier otra inclusión de ingredientes en la lista de ingredientes, según las proporciones. Para la fabricación de sus calendarios de adviento, le aconsejamos los siguientes productos Valrhona: las coberturas Valrhona de chocolate negro y con leche, Dulcey y Caramélia.
- + Informar acerca de las sustancias/productos que provocan alergias o intolerancias: Deben estar incluidos en la lista de ingredientes y los nombres deben resaltarse con una tipografía que los distinga claramente del resto de la lista de ingredientes. La lista de los principales alérgenos que deben declararse se puede consultar en la dirección siguiente: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32011R1169> (apéndice II).
- + Especificar el porcentaje de ingredientes mostrados en la etiqueta o que figuran en la denominación.
- + Usted es el único que sabe lo que finalmente se utilizará en sus productos moldeados y conoce las condiciones de la preparación. Por lo tanto, en función de la posible presencia de sustancias alérgicas en su entorno de trabajo, debe indicar la mención «Posible presencia de...».

## 3. PESO NETO

El peso neto que debe mencionar en la etiqueta es igual al peso del conjunto de las unidades de chocolate de su calendario de adviento. Debe aparecer en el mismo campo visual que la denominación legal de venta.

Como información:

el peso del molde vacío es de 46 g y el peso del estuche vacío es de 53 g.

#### 4. FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA (FDM)

La FDM (= FCP) debe aparecer en las etiquetas.

*Debe ser introducida con la siguiente frase:*

*«Consumir preferentemente antes de finales de [mes/año]» para una FDM superior a 3 meses.*

*«Consumir preferentemente antes de [día/mes/año]» para una FDM inferior a 3 meses.*

Usted determinará la fecha, principalmente en función de la FDM presente en cada envase de las materias primas utilizadas.

#### 5. ETIQUETADO «VALORES NUTRICIONALES»

**Este etiquetado es obligatorio desde el 14 de diciembre de 2016.**

Como referencia, puede consultar las fichas técnicas de cada uno de los productos Valrhona utilizados (las fichas técnicas están disponibles en [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)).

#### 6. SEÑALIZACIÓN DE MATERIALES RECICLABLES

De acuerdo a la regulación de su país, considere el mencionar si hay algún componente reciclable.

#### 7. NOMBRE / RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN

Debe indicar su nombre o razón social, y dirección en las etiquetas.