



**CODIGO PRODUCTO** 1734  
**NOMBRE** BOULE CREUSE IVOIRE  
**NOMBRE FACTURA** BOULE CREUSE IVOIRE 504PC

## CERTIFICADO DE ANALISIS

### Información del artículo

**Numero de lote (referirse al embalaje) :**  
**Consumir preferentemente antes de (referirse al embalaje) :**  
**Fecha de fabricación (referirse al embalaje) :**

### Características microbiológicas

Microorganismos		Método
Salmonela* :	No detectado en 25g	BKR 23/07-10/11

El laboratorio de análisis es acreditado por el COFRAC para los análisis marcados « \* ».

## Certificado de salubridad

Certificamos que nuestros productos:

- cumplen con el Reglamento regido por la Directiva Europea 2000/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo del 23 de Junio de 2000 relativo a los Productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana que entró en vigor el 3 de agosto de 2003 ;
- cumplen con el Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo relativa a la información al consumidor sobre los productos alimenticios ;
- cumplen con el Reglamento 488/2014 del Parlamento Europeo por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios ;
- cumplen con el Reglamento (CE) N°2023/915 de la comisión de 15 de mayo de 2023 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios ;
- respetan las obligaciones generales del comercio de productos alimenticios así como las prescripciones generales de la legislación alimentaria definidas en el reglamento CE N°178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo ;
- no contienen ni cerdo ni dioxina, ni ingredientes ionizados y son sin OGM (de acuerdo con los reglamentos europea 1829/2003 y 1830/2003) ;
- no contienen ingredientes que, según nuestra última información, pudieran ser dañinos para la salud pública ;
- son seguros para el uso y aptos para el consumo humano y son productos que respetan las más estrictas normas de Seguridad ;
- Están libres de elementos radiactivos, de conformidad con las normas de seguridad alimentaria de la Comunidad Europea ;
- El embalaje primario utilizado para el embalaje cumple con los requisitos de la normativa europea sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

Por último, la actividad de la empresa no está sometida a la aprobación de la Dirección Departamental de Protección a la Población (DDPP en Francia).

## INFORMACIONES SOBRE EL PRODUCTO

### Descripción

Estructura de auténtico chocolate lista para rellenar, para elaborar bombones. Estructura realizada con un 35 % de chocolate blanco Valrhona.

### Denominación legal & Lista de ingredientes

**Chocolate blanco (35% de manteca cacao mínimo).**

Lista de ingredientes:

azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, emulgente: lecitina de girasol, extracto natural de vainilla.

### Alérgenos

#### Presencia voluntaria

leche

#### Presencia fortuita

frutos con cáscara, huevo, soja, gluten

## Composición

azúcar 42,78%

manteca de cacao 35,1%

LECHE entera en polvo 21,6%

emulgente: lecitina de girasol 0,5%

extracto natural de vainilla 0,02%

## Composición nutricional para 100 g

<i>Valor energético</i>	598	kcal/100g
<i>Valor energético</i>	2.491	kJ/100g
<i>Proteínas</i>	5,7	g/100g
<i>Grasas</i>	41	g/100g
<i>Colesterol</i>	20,8	mg/100g
<i>de los cuales ácidos grasos trans</i>	0	g/100g
<i>de los cuales ácidos grasos saturados</i>	25	g/100g
<i>Hidratos de carbono</i>	51	g/100g
<i>Azúcares</i>	51	g/100g
<i>Polialcoholes totales</i>	0	g/100g
<i>Almidón</i>	0	g/100g
<i>Fibra alimentaria</i>	< 0,5	g/100g
<i>Sal</i>	0,2	g/100g
<i>Sodio</i>	0,08	g/100g
<i>Calcio</i>	196	mg/100g
<i>Hierro</i>	0,13	mg/100g
<i>Vitamina A</i>	60,2	µg/100g
<i>Vitamina C</i>	2	mg/100g
<i>Vitamina D</i>	0,26	µg/100g
<i>Potasio</i>	261	mg/100g
<i>Alcohol (etanol)</i>	0	g/100g
<i>Agua</i>	0,557	g/100g
<i>ceniza</i>	1	g/100g
<i>Ácidos orgánicos</i>	0	g/100g
<i>Azúcares añadidos</i>	43	g/100g

## Características

dimensiones de la unidad

24\*26 mm

Contenido de manteca de cacao	35 %
Contenido sólido de la leche	21 %
contenido en proteínas lácteas	5 %
Contenuto totale di cacao	35 %
Código Aduanero	1704903000
Origen geográfico	France

## Conservación

**Condiciones de conservación antes de apertura :** En un lugar seco entre 16 y 18°C

**Fecha de duración mínima** 8 meses

**INDICACIÓN CUALIDAD - siendo dado la media de las duraciones de almacenamiento, la vida útil comercial a la salida de los almacenes de VALRHONA será de :**

4 mes(es) mínimo

**Condiciones y duración di conservación una vez abierto el envase :**

Después de utilización, cerrar herméticamente el producto con el fin de preservar sus propiedades y almacenarlo a las temperaturas preconizadas hasta la fecha límite de utilización óptima inscrita sobre el embalaje.

## Plantillas de etiquetado

Consumir preferentemente antes de : (E) MM-AAAA (M=Mes ; A=Año) Numero de lote : LXXXYYZZZ (X y Z = Códigos internos; Y = Año de producción) Fecha de fabricación : P DD-MM-AAAA (D=Día ; M=Mes ; A=Año)

## ACONDICIONAMIENTO

*Descripción de envasado*

Caja 504 unidades

## ULTIMA PUESTA AL DÍA

Validada por : Responsable calidad  
Fecha de actualización de la información del  
producto  
7 febrero 2025

  
**B. BOISNARD**  
Resp. Qualité Satisfaction Clients et Méthodes  
Customer Satisfaction and Methods Quality Manager

Informaciones no contractuales.

**VALRHONA S.A.S.**  
Société Anonyme au Capital de 1 539 990 €  
**CHOCOLAT - CONFISERIE**  
14-16 avenue du Président Roosevelt  
26602 TAIN L'HERMITAGE Cedex  
Tél. 04 75 07 90 90 - Fax 04 75 08 05 17