

Calendario dell'Avvento

CONSIGLI PRATICI




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

VALRHONA VI ACCOMPAGNA NELLA CREAZIONE DEI VOSTRI CALENDARI DELL'AVVENTO GRAZIE A UN KIT COMPLETO

Questo documento contiene dei chiarimenti sull'etichettatura dei calendari dell'Avvento. Si tratta di semplici supporti professionali per favorire la realizzazione di etichette conformi alle norme europee. Essi non sostituiscono le leggi o i regolamenti in materia. Per ulteriori informazioni, si prega di contattare la vostra associazione professionale.



Modalità d'uso e condizioni particolari di conservazione

Attenzione, l'alveolo da guarnire non è concepito per l'utilizzo su macchine tipo "one-shot".

Ecco le nostre raccomandazioni di conservazione per i calendari dell'Avvento:

- + Una volta che l'alveolo viene riempito con il cioccolato, si consiglia di **conservare i calendari dell'Avvento per massimo 4 mesi** in modo da non alterare il gusto del cioccolato.
- + Quando i calendari dell'avvento sono riempiti, si consiglia di **conservarli chiusi, in posizione orizzontale e in luogo fresco ad una temperatura tra i 16 e i 18 °C**. Si raccomanda inoltre di conservarli lontano dalla luce ed all'umidità.
- + Sulle etichette, le condizioni di conservazione devono essere compilate secondo la vostra ricetta

1 Cioccolato al latte (40% minimo di cacao, puro burro di cacao)

2 Ingredienti: burro di cacao, latte intero in polvere, zucchero, semi di cacao, zucchero di canna, estratto naturale divaniglia, emulsionante (lecitina di soia), estratto di malto di orzo. Possibile presenza di frutta a guscio.

Conservare in un luogo fresco e asciutto tra i 16 °e i 18°C.

4 Da consumarsi preferibilmente entro il: 01/04/2021

3 Peso netto: 140 g

Valori nutrizionali medi per 100g	
Energia	2436 KJ 586 Kcal
Materie grasse di cui acidi grassi saturi	41 g 25 g
Glucidi di cui zuccheri	47 g 45 g
Proteine	7,3 g
Sale	0,17 g

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

1. DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA

È importante non confondere «denominazione legale di vendita» (stabilite dalla regolamentazione) e «denominazione commerciale». **La denominazione legale di vendita deve comparire sulle etichette.**

Esempio :

« Cioccolato al latte (33% minimo di cacao) » = denominazione legale di vendita
« *Tanariva* » = denominazione commerciale

2. LISTA DEGLI INGREDIENTI

- + **Sulle etichette, indicare tutti gli ingredienti contenuti nella derrata alimentare**, in ordine decrescente della loro importanza ponderale al momento del loro inserimento nella produzione dell'alimento (per aiutarvi, riprendere l'elenco degli ingredienti presenti nella scheda tecnica dei prodotti utilizzati).
- + Per i prodotti Valrhona, le schede tecniche sono disponibili su www.valrhona.com: accedendo al vostro spazio privato, è possibile ritrovare i prodotti Valrhona tramite il motore di ricerca e visualizzare le loro schede tecniche.
- + Completare la lista degli ingredienti con tutti gli altri prodotti, secondo le loro proporzioni. Per la produzione dei vostri calendari dell'Avvento, vi consigliamo i seguenti prodotti Valrhona: le coperture Valrhona di cioccolato fondente e al latte, Dulcey e Caramélia.
- + **Dichiarare le sostanze/prodotti che possono provocare allergie o intolleranze:** Questi ingredienti sono da indicare nella lista degli ingredienti e di nomi delle sostanze devono essere evidenziati da una tipografia che li distingue nettamente dal resto degli ingredienti. L'elenco dei principali allergeni che necessitano di dichiarazione sono disponibili all'indirizzo: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169\(allegatoli\)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169(allegatoli))
- + **Specificare la percentuale degli ingredienti** evidenziati in etichetta o contenuti nella denominazione.
- + Siete gli unici conoscitori dei prodotti utilizzati nei vostri pezzi modellati e le loro condizioni di esecuzione. Dovete quindi, secondo l'eventuale presenza di allergeni nel vostro ambiente di lavoro, indicare la dicitura "può contenere..."

3. PESO NETTO

Il peso netto che dovete menzionare sull'etichetta è pari al peso totale di tutti i prodotti di cioccolato del calendario dell'avvento. Esso deve apparire nello stesso campo visivo della denominazione legale di vendita.

Per informazione :

il peso dell'alveolo vuoto da modellare è di 46 g e il peso della custodia vuota è di 53 g

4. DATA DI SCADENZA MINIMA (DDM)

La DDM (= SCADENZA) dovrebbe comparire sulle etichette.

Essa é introdotta dalla dicitura:

« da consumarsi preferibilmente entro fine [mese / anno]» per una scadenza superiore a 3 mesi.

« da consumarsi preferibilmente entro il [giorno/mese / anno]» per una scadenza inferiore a 3 mesi.

Si deve determinare tale data, secondo la scadenza presente su ogni confezione di materia prima utilizzata.

5. ETICHETTATURA «VALORI NUTRIZIONALI»

Questa etichettatura è obbligatoria dal 14 dicembre 2016.

Per aiutarvi, potete fare riferimento alle schede tecniche di ciascuno dei prodotti Valrhona utilizzati (le schede tecniche sono disponibili su www.valrhona.com).

6. SEGNALETICA DELLA RACCOLTA DIFFERENZIATA

Secondo le norme del vostro paese, pensate a citare la riciclabilità dei componenti.

7. NOME / RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO

È necessario indicare sulle etichette il vostro nome o ragione sociale e indirizzo.