

	FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET	FT. 4658
		page 1/2

CHOCOLAT LAIT

MILK CHOCOLATE



VALRHONA JIVARA 40% MILK CHOCOLATE

NOM / NAME : Jivara lactée

Dénomination légale & Liste d'ingrédients

Legal name & Ingredients list

Chocolat de couverture au lait (40% de cacao minimum, pur beurre de cacao)

Ingédients: beurre de cacao, lait entier en poudre, sucre, fèves de cacao, sucre roux, extrait naturel de vanille, émulsifiant (lécithine de soja), extrait de malt d'orge.

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

Milk chocolate couverture (40% cocoa minimum, pure cocoa butter)

Ingredients: cocoa butter, whole milk powder, sugar, cocoa beans, brown sugar, natural vanilla extract, emulsifier (soya lecithin), barley malt extract.

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

Description

Description

Jivara séduit pour le goût prononcé de ses notes cacaotées, à la tonalité crémeuse, en harmonie avec des notes finales de vanille et de malt.

Jivara's seduction lies in its pronounced cocoa notes, in perfect harmony with the vanilla and malt finish.

Humidité / Humidity : <1%

Finesse / Fineness : 15-16 µm

Application

Application

Ganache bonbon / Chocolate Ganaches	<input checked="" type="checkbox"/>	Sauce / Sauce	<input checked="" type="checkbox"/>
Enrobage / Coating	<input checked="" type="checkbox"/>	Glace et sorbets / Ice cream & Sherbets	<input type="checkbox"/>
Moulage / Moulding	<input checked="" type="checkbox"/>	Boisson chocolat / Chocolate Drink	<input type="checkbox"/>
Ganache Pâtisserie / Ganache Pâtisserie	<input checked="" type="checkbox"/>	Décor / Decorations	<input checked="" type="checkbox"/>
Mousse / Mousse	<input checked="" type="checkbox"/>	Nappage / Glaze	<input checked="" type="checkbox"/>

Recommandé / Recommended

Possible / Possible

Caractéristiques microbiologiques

Microbiological characteristics

Microorganismes / Microorganisms		Méthode / Method
Microorganismes aérobies mésophiles / Mesophilic aerobic microorganisms:	< 5 000 germes par g / < 5 000 germs per g	NF ISO 4833*
Coliformes 30°C / Coliforms 30°C :	< 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*
A.S.R. :	< 1 germe par g / < 1 germ per g	XP V 08-061*
Staphylocoques / Staphylococci :	< 100 germes par g / < 100 germs per g	NF ISO 6888*
Salmonelle / Salmonella :	Absence dans 25g / Absence in 25g	NF ISO 6579*
Listeria monocytogenes :	Absence dans 25g / Absence in 25g	NF ISO 11290-1*
Levures et moisissures / Yeasts and moulds :	< 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 ***.

VALRHONA JIVARA 40% MILK CHOCOLATE

	FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET	
		page 2/2

Composition
Composition

Beurre de cacao <i>Cocoa butter</i>	27,0%	Sucre roux <i>Brown sugar</i>	10,0%
Lait entier en poudre <i>Whole milk powder</i>	23,5%	Extrait naturel de vanille <i>Natural vanilla extract</i>	1,5%
Sucre (saccharose) <i>Sugar (saccharose)</i>	23,0%	Emulsifiant : lécithine de soja <i>Emulsifier : soya lecithin</i>	} 1,0%
Fèves de cacao <i>Cocoa beans</i>	14,0%	Extrait de malt d'orge <i>Barley malt extract</i>	

Composition nutritionnelle pour 100g
Nutritional values per 100g

Valeur Énergétique <i>Energetic Value</i>	571 kcal / 2376 kJ		
Protides <i>Proteins</i>	7,6 g	Sodium <i>Sodium</i>	0,07 g
Lipides <i>Total fat</i>	39,6 g	Calcium <i>Calcium</i>	220 mg
Total acides gras saturés <i>Sat fat</i>	25,3 g	Fer <i>Iron</i>	1,30 mg
Glucides <i>Total carbohydrates</i>	46,0 g	Vitamine A <i>Vitamin A</i>	50,4 µg
Sucres totaux (en saccharose) <i>Sugars</i>	38,0 g	Vitamine C <i>Vitamin C</i>	< 0,1 mg
Fibres alimentaires totales (méthode AOAC 1988) <i>Fiber</i>	4,0 g	Cholesterol <i>Cholesterol</i>	16,32 mg

Conditionnement
Packaging

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

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 :	12 mois / 12 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	
QUALITY INFORMATION - considering the average period of storage, the remaining shelf-life exit VALRHONA will be :	8 months minimum	

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 en vigueur.
We certify that all ingredients are issued of GMO free raw materials ; our labelling is in accordance with the 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.