

VALRHONA	FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET	
		page 1/2



VALRHONA GUANAJA 70% DARK CHOCOLATE

CHOCOLAT NOIR
DARK CHOCOLATE

NOM / NAME : Guanaja
L'amplitude de l'amertume.
A palette of bitterness

Dénomination légale & Liste d'ingrédients Legal name & Ingredients list

Chocolat noir de couverture (70% de cacao minimum, pur beurre de cacao)

Ingédients: 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 (70% 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

Guanaja développe une étonnante amertume, révélant toute une gamme aromatique de notes chaudes.
Guanaja develops extraordinary bitterness, revealing whole aromatic range of warm notes.

Humidité / Humidity : < 0,5%

Finesse / Fineness : 14-15 µm

Application Application

Ganache bonbon / Chocolate ganaches	<input checked="" type="checkbox"/>	Sauce / Sauce	<input checked="" type="checkbox"/>
Enrobage / Coating	<input type="checkbox"/>	Glace et sorbets / Ice cream & Sherbets	<input checked="" type="checkbox"/>
Moulage / Moulding	<input type="checkbox"/>	Boisson chocolat / Chocolate Drink	<input checked="" 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 / <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*
A.S.R. :	< 1 germe par g / < 1 germ per g	XP V 08-061*
Staphylocoques / <i>Staphylococci :</i>	< 100 germes par g / < 100 germs per g	NF ISO 6888*
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 ***.*

VALRHONA GUANAJA 70% DARK CHOCOLATE

	FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET	
		page 2/2

Composition
Composition

Fèves de cacao Cocoa beans	63,5%	Emulsifiant : lécithine de soja Emulsifier : soya lecithin	}	0,50%
Sucre (saccharose) Sugar (saccharose)	28,5%	Extrait naturel de vanille Natural vanilla extract		
Beurre de cacao Cocoa butter	7,5%			

Composition nutritionnelle pour 100g
Nutritional values per 100g

Valeur Energétique Energetic Value	539 kcal / 2237 kJ			
	Protides Proteins	8,9 g	Sodium Sodium	0,002 g
	Lipides Total fat	42,3 g	Calcium Calcium	60,0 mg
	Total acides gras saturés Sat fat	27,5 g	Fer Iron	4,04 mg
	Glucides Total carbohydrates	30,6 g	Vitamine A Vitamin A	2,43 µg
	Sucres totaux (en saccharose) Sugars	30,3 g	Vitamine C Vitamin C	< 0,1 mg
	Fibres alimentaires totales (méthode AOAC 1988) Fiber	15,1 g	Cholesterol Cholesterol	2,70 mg

Conditionnement
Packaging

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

Conservation
Preservation

Conditions de conservation : Preserving conditions :	Dans un endroit sec entre 16 et 18°C In a dry place where temperature is maintained at 16-18°C / 60-64°F	
DLUO :	14 mois / 14 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.