



VIBRATO® 70%

Dénomination légale :	Legal name:
Chocolat de couverture noir	Dark chocolate couverture

Ingrédients :	Ingredients:
Pâte de cacao Guatemala, Sucre, Pâte de cacao Madagascar, Beurre de cacao, Emulsifiant: lécithine de soja sans OGM	Guatemala cocoa mass, Sugar, Madagascar cocoa mass, Cocoa butter, Emulsifier: GMO- free soya lecithin

Valeurs principales moyennes :	Average main values:
Matière sèche de cacao : 72,40 % (dont 42,70% de beurre de cacao) Sucre : 26,60% Lécithine de soja : < 1%	Dry cocoa matter: 72,40% (including cocoa butter 42,70%) Sugar: 26,60% Soya lecithin: < 1%

Date de durabilité minimale (DDM) et recommandations de stockage :	Shelf life and recommended storage conditions:
24 mois après la date de production. Température de stockage entre 16 et 18°C. Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité maximum 70%) et sans odeur, à l'abri de la lumière	24 months after production date. Storage temperature between 16 and 18°C. Store in a clean, dry (humidity max. 70%) and odourless environment, away from direct light.

Tarif douanier / HS Code:	Conditionnements : gouttes / Packaging: Drops			
1806.2010	Sac / bag: 5kg	EAN : 3760247371826	Carton / box: 20kg	EAN: 3760247371833
1806.9039	Sac / bag: 1,5kg	EAN : 3760247371840	Carton / box: 15kg	EAN: 3760247371857

Critères chimiques / Chemical characteristics:		Ref. méthode utilisée / Used method
Humidité / Moisture	Max. 1%	IOCCC1 (1952)
Matière grasse / Total fat	42,7% ± 1.5	IOCCC14 (1972)

Critères physiques / Physical characteristics:		Ref. méthode utilisée / Method used
Viscosité cason / Casson viscosity	400 - 1 300 mPa.s	IOCCC46 (2000) et/and 10 (1973)
Limite d'écoulement / Casson yield value	Max. 9,00 Pa	IOCCC46 (2000) et/and 10 (1973)
Granulométrie / Particle size	Max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns Max. 3 % of the fat-free dry matter > 30 microns	IOCCC116 (1990)

Critères microbiologiques / Microbiological characteristics :		Ref. méthode utilisée / Method used
Germes totaux / Total plate count	Max. 5000/gr	ISO4833
Levures / Yeast	Max. 50/gr	ISO7954
Moisissures / Moulds	Max. 50/gr	ISO7954
Enterobactériacea / Enterobacteriaceae	Max. 10/gr	ISO21528-2
Coliformes / Coliforms	Max. 10/gr	ISO4832
Salmonelles / Salmonella	Non détecté sur 25 gr/ Undetected on 25gr	ISO6579-1

Informations nutritionnelles pour 100gr / Nutritional data for 100gr					
Valeur énergétique / Energy value	566 kcal	Sodium	6,7 mg	Phosphore AR / Phosphorus RI	36,0%
	2,366 kJ	Acides organiques / Organic acid	1,05 g	Fer / Iron	19,14 mg
		Alcaloïdes totaux / Total alkaloids	0,80 g	Fer AR / Iron RI	136,7%
Valeur énergétique AR / Energy value RI	28,3 %	Polyhydroxyphenols / Poly hydroxyphenols	2,13 g	Magnésium / Magnesium	159,3 mg
		Alcool / Alcohol	0,00 g	Magnésium AR / Magnesium RI	42,5%
Matière grasse totale / Total fat	42,7 g	Vitamine A Retinol / Vitamin A Retinol	18,334 µg	Zinc	2,20 mg
Matière grasse totale AR / Total fat RI	61,0 %	Vitamine A (UI) / Vitamin A (IU)	61	Zinc AR	22,0%
Acides gras saturés / Saturated fat	25,7 g	Vitamine B1 Thiamine / Vitamin B1 Thiamin	0,130mg	Iode / Odiene	0,00 µg
Acides gras saturés AR / Saturated fat RI	128,3 %	Vitamine B1 Thiamine AR / Vitamin B1 Thiamin RI	11,9%	Iode AR / Odiene RI	0,0%
Acides gras mono-insaturés / Mono unsaturated fat	13,8 g	Vitamine B2 Riboflavine / Vitamin B2 Riboflavin	0,054 mg	Calcium	44,0 mg
		Vitamine B2 Riboflavine AR / Vitamin B2 Riboflavin RI	3,8%	Calcium AR / Calcium RI	5,5%
Acides gras polyinsaturés / Fatty acids	1,3 g	Vitamine B3 / PP Niacine / Nicotine Vitamin B3/ Nicotin	1,018 mg	Chlorure / Chloride	12,69 mg
		Niacine Nicotine AR / Niacin Nicotin RI	6,4%	Chlorure AR / Chloride RI	1,6%
Acides gras Trans (AGT) totaux / Trans fatty acid (TFA) total	0,0 g	Vitamine B12 Cyano-cobalamine / Vitamin B12 Cyano-cobalamine	0,000 µg	Potassium	667,1 mg
Cholestérol / Cholesterol	0,0 mg			Potassium AR / Potassium RI	33,4%
Glucides disponibles / Available carbohydrates	30,3 g	Vitamine B12 Cyano-cobalamine AR / Vitamin B12 Cyano- cobalamine RI	0,0%	Manganèse / Manganese	0,00 mg
Glucides disponibles AR / Available carbohydrates RI	11,7 %	Vitamine C Acide ascorbique / Vitamin C L-Ascorbic acid	0,000 mg	Manganèse AR / Manganese RI	0,1%
Sucres (mono+disaccharides) / Sugars (mono+disaccharides)	26,7 g	Vitamine C Acide ascorbique AR / Vitamin C L-Ascorbic acid RI	0,0%	Fluoride	0,15 mg
Sucres (mono+disaccharides) AR / Sugars (mono+disaccharides) RI	29,7 %	Vitamine D Calciferon / Vitamin D Calciferol	2,040 µg	Fluoride AR / Fluoride RI	4,4%
Polyols	0,0 g	Vitamine D Calciferon AR / Vitamin D Calciferol RI	40,8%	Selenium	5,86 µg
Amidon / Starch	3,4 g	Vitamine D (UI) / Vitamin D (IU)	82	Selenium AR / Selenium RI	10,6%
Fibres alimentaires / Dietary fiber	12,5 g	Vitamine E Alfa-Tocopherol / Vitamin E Alfa-Tocopherol	3,665 mg	Chromium	76,38 µg
Protéines totales / Total protein	7,9 g	Vitamine E Alfa-Tocopherol AR / Vitamin E Alfa-Tocopherol RI	30,5%	Chromium AR / Chromium RI	191,0%
Protéines totales AR / Total protein RI	15,9 %	Vitamine E (UI) / Vitamin E (IU)	5	Molybdenum	92,93 µg
Protéines de lait / Milk protein	0,0 g	Folate / Folate	15,848 µg	Molybdenum AR / Molybdenum RI	185,9%
Sel / Salt	0,02 g	Folate AR / Folate RI	7,9%	Cendres / Ash content	1,77 g
Sel AR / Salt RI	0,3%	Phosphore / Phosphorus	252,3 mg		

Liste d'allergènes possibles / Additional allergen information Contamination d'allergènes possible lors de la production / Possible allergen contamination during the manufacturing process			
Lait (à l'exception du lactitol) / Milk (except lactitol)	1	Noisettes, amandes / Hazelnuts, almonds	0
Lactose	1	Huile de noisette, d'amande / Hazelnuts oil, almonds oil	0
Œufs et produits à base d'œufs / Eggs and egg products	0	Autres noix / Other nuts*	0
Soja / Soya**	1	Arachides / Peanuts**	0
Huile/graisse de soja entièrement raffinée / Fully-refined soya oil/fat	1	Huile/graisse d'arachide entièrement raffinée / Fully-refined oil/fat from	0
Lupin	0	Sésame (y compris huile/graisse) / Sesame (including oil, fat)	0
Gluten	0	Huile de sésame / Sesame oil	0
Blé / Wheat	0	Moutarde / Mustard	0
Seigle / Rye	0	Anhydride sulfureux, sulfites / Sulphur dioxide, sulfites	0
Sarrasin / Buckwheat	0	Vanilline / Vanillin	0
Bœuf / Beef	0	Céleri / Celery	0
Porc / Pork	0	Alcool / Alcohol	0
Poule / Chicken	0	Aspartame	0
Poisson (y compris calamars) / Fish (including squid)	0	Fructose	1
Crustacés (y compris crevettes, paires...) / Crustaceans (including shrimps, clams....)	0	Convient aux végétariens / Suitable for vegetarians	1
Mollusques (y compris ormeau) / Molluscs (including abalone)	0	Convient aux végétaliens / Suitable for vegans	1
Maïs / Maize	0		

Légende : 1= Présent /apte

0= Absent / inapte

Autres noix*: noix, noix de pécan, noix de cajou, pistaches, noix macadamia, noix de Brésil

** : à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée

« Convient aux végétaliens » est basé sur la liste des ingrédients mais ne prend pas en compte le contact croisé possible lors de la production.

Legend: 1= Present /suitable

0= Absent / not suitable

Other nuts*: walnuts, pecan nuts, cashew nuts, pistachios, Macadamia nuts, Brazil nuts

** : excep oil/fat entirely refined

« Suitable for vegans » is based on the ingredients list but do not consider the possible cross contact during production.

Ces données techniques ne sont fournies qu'à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité de la société.

Propriété exclusive de la Chocolaterie de l'Opéra®. Tous droits réservés. ®Marques et modèles déposés.

These technical data are indicative only. The company shall not be held responsible for the accuracy of the values.

Exclusive property of Chocolaterie de l'Opéra®. All rights reserved. ®Trademarks and designs registered.



CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

846 Chemin du Barret - 13160 Châteaurenard - France - +33 4.90.87.00.10

info@chocolateriedelopera - www.chocolateriedelopera.com