

Fiche technique Alba 36% Sans Sucre Ajouté



CL79S

Date: 09/12/2024

Elvezia



Caractéristiques générales



Dénomination et descriptif du produit



Chocolat blanc de couverture avec édulcorants

Teneur en cacao: 36% minimum

Non OGM, non ionisé

Origine: Fabriqué en Suisse

Ingrédients: Edulcorant: maltitol, beurre de cacao, poudre de **LAIT** entier, **LAIT** écrémé en poudre, extrait de vanille de Madagascar, émulsifiant: lécithine de **SOJA**.

NB: une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs

Certifications: Halal, Kosher Dairy

Indications concernant l'utilisation

Viscosité



Température manuelle de travail : 29 - 31°C

Température manuelle de Fonte: 48 - 50°C

Température manuelle de Cristallisation : 26- 28°C

Pour l'enrobage de pralinés et spécialités, pour le moulage de corps creux ainsi que pour la préparation de ganaches, mousses et crèmes.

Allergènes

Peut contenir des traces d'amandes.

Conditionnement et Stockage

Unité de vente : carton de 10 kg (4 sachets de 2.5 kg) **DDM:** 540 jours

Stockage : Au frais et au sec, de 8°C à 18°C

les produits sont transportés à température ambiante sauf sur demande spécifique du client

Caractéristiques organoleptiques

Couleur	Crème, semblable au Pantone 461C
Goût	Typique de couverture blanche
Odeur	Typique de couverture blanche
Aspect	Solide

Caractéristiques physicochimiques

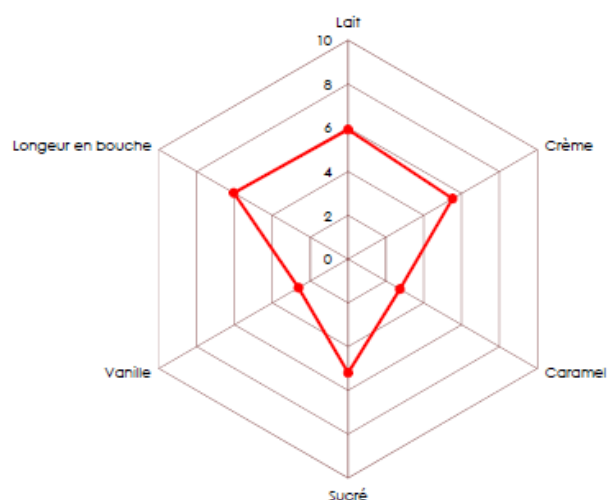
Paramètres	Tolérance inférieure	Cible	Tolérance supérieure
Viscosité 40°C (Pa/s)	1.050		1.400
Finesse (μ)	24	25	28

Caractéristiques microbiologiques

Paramètres	Spécification	Paramètres	Spécification
Germes aérobies mésophiles	< 5000 ufc / g	Levures / Moisissures	< 100 ufc / g
Entérobactéries	< 100 ufc / g	Staphylocoque aureus	< 100 ufc / g
Escherichia coli	Absence / g	Salmonelle	Absence / 25 g

Profil aromatique

Profil gustatif: Alba 36%



Fiche Nutrition (Valeurs moyennes pour 100 g)

ENERGIE :	2222 kJ 535 Kcal
MATIERES GRASSES :	41 g Dont acides gras saturés : 24 g
GLUCIDES :	34 g Dont sucres : 11 g
FIBRES ALIMENTAIRES :	0 g
PROTEINES :	7.1g
SEL :	0.3 g