

Fiche technique Caramelito 36%



CO38S

Date: 04/12/2024

Elvezia



Caractéristiques générales



Dénomination et descriptif du produit



Chocolat au lait de couverture

Teneur en cacao: 36% minimum

Non OGM, non ionisé

Origine: Ghana

Fabriqué en Suisse

Ingédients: sucre , fèves de cacao écalées 7.5% (Ghana), beurre de cacao, poudre de **LAIT** entier, émulsifiant: lécithine de **SOJA**, arôme, vanille de Madagascar, **LAIT** écrémé en poudre, **PETIT-LAIT** en poudre, **BEURRE FONDU**, maltodextrine

Certifications: Halal, Kosher Dairy

Indications concernant l'utilisation

Viscosité



Température manuelle de travail : 30 - 32°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 de noisettes, amandes.

Conditionnement et Stockage

Unité de vente : carton de 6 kg (3 sachets de 2 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	Brun clair, semblable au pantone 730U
Goût	Note de caramel
Odeur	Caramel
Aspect	Solide

Caractéristiques physicochimiques

Paramètres	Tolérance inférieure	Cible	Tolérance supérieure
Viscosité 40°C (Pa/s)	1.200		1.600
Finesse (μ)	14	18	22

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

Fiche Nutrition (Valeurs moyennes pour 100 g)	
ENERGIE :	2428 kJ 583 Kcal
MATIERES GRASSES :	39.7 g
Dont acides gras saturés :	24 g
GLUCIDES :	52.1 g
Dont sucres :	47 g
FIBRES ALIMENTAIRES :	1.4 g
PROTEINES :	3.6 g
SEL :	0.3 g

