

Fiche technique Bionda 36%



C049S

Date: 09/12/2024

Elvezia



Caractéristiques générales



Dénomination et descriptif du produit



Chocolat blanc de couverture caramélisé

Non OGM, non ionisé

Origine: Fabriqué en Suisse

Ingrédients: sucre, beurre de cacao, poudre de **LAIT** entier, **BEURRE FONDU**, **PETIT-LAIT** en poudre, maltodextrine, **LAIT** écrémé en poudre, émulsifiant: lécithine de **SOJA**, caramel

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 de noisettes, amandes et pistaches

Conditionnement et Stockage

Unité de vente : carton de 6 kg (3 sachets de 2kg) **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 465C
Goût	Note de caramel
Odeur	Caramel
Aspect	Solide

Caractéristiques physicochimiques

Paramètres	Tolérance inférieure	Cible	Tolérance supérieure
Viscosité 40°C (Pa/s)	0.900		1.300
Finesse (μ)	14	18	20

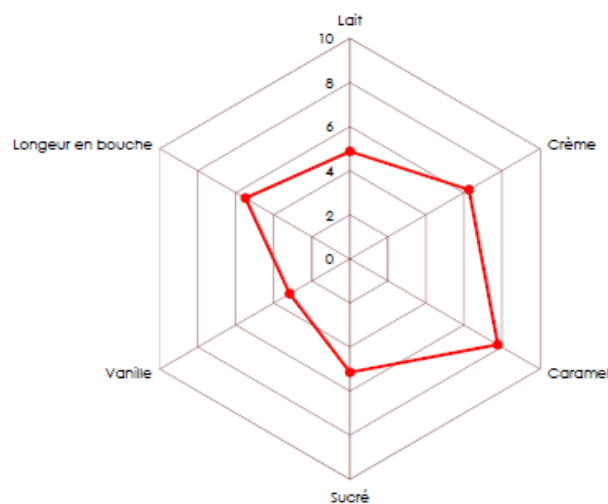
Caractéristiques microbiologiques

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 :	2539 kJ 610 Kcal
MATIERES GRASSES :	44 g
Dont acides gras saturés :	26 g
GLUCIDES :	49 g
Dont sucres :	47 g
FIBRES ALIMENTAIRES :	0 g
PROTEINES :	3.9 g
SEL :	0.3 g



ELVEZIA SAS - Avenue de Sully Prolongée 89300 Joigny

tél. : 03.86.72.15.22 - office@elvezia.fr