

# Fiche technique Gianduja Noir Intenso Noisette



FT CP83S

Date: 30/12/2024

Elvezia



## Caractéristiques générales



### Dénomination et descriptif du produit



Gianduja à la noisette

Non OGM, non ionisé

**Origine:** Fabriqué en Suisse

**Ingrédients:** NOISETTES ( 37%), sucre, fèves de cacao écalées, poudre de **LAIT** entier, beurre de cacao, émulsifiant (E322 : Lécithine de **SOJA**)

**Certifications:** Halal, Kosher Dairy

### Indications concernant l'utilisation



Température manuelle de Fonte: 26 - 28°C

Idéal pour des spécialités chocolatées coupées ou moulées; se prête à toute gamme de confiserie, de pâtisserie, pour aromatiser et pour les glaces. Il contient peu de sucre, se distingue par une saveur de cacao bien équilibrée et par une teneur élevée en noisettes. Résultat: un gianduja mi- ferme d'une texture parfaite avec un intense arôme fruité de noisette se différenciant par une touche finale persistante sur des notes de caramel

### Allergènes

Peut contenir des traces d'amandes et de pistaches.

### Conditionnement et Stockage

**Unité de vente :** bloc de 6 kg (3 x2 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

|                |                                       |
|----------------|---------------------------------------|
| <b>Couleur</b> | Brun foncé, semblable au pantone 168U |
| <b>Goût</b>    | Typique Gianduja foncé aux noisettes  |
| <b>Odeur</b>   | Chocolatée et de noix                 |
| <b>Aspect</b>  | Solide                                |

## Caractéristiques Physicochimiques

| Paramètres                        | Tolérance inférieure | Cible | Tolérance supérieure |
|-----------------------------------|----------------------|-------|----------------------|
| <b>Finesse (<math>\mu</math>)</b> | 15                   | 22    | 25                   |

## Caractéristiques microbiologiques

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

| Fiche Nutrition<br>(Valeurs moyennes pour 100 g) |                     |
|--------------------------------------------------|---------------------|
| <b>ENERGIE :</b>                                 | 2384 kJ<br>574 Kcal |
| <b>MATIERES GRASSES :</b>                        | 41.2 g              |
| Dont acides gras saturés :                       | 12.3 g              |
| <b>GLUCIDES :</b>                                | 35.2 g              |
| Dont sucres :                                    | 31.1 g              |
| <b>FIBRES ALIMENTAIRES :</b>                     | 6.4 g               |
| <b>PROTEINES :</b>                               | 11.9 g              |
| <b>SEL :</b>                                     | 0.2 g               |

ELVEZIA SAS - Avenue de Sully Prolongée 89300 Joigny

tél. : 03.86.72.15.22 - [office@elvezia.fr](mailto:office@elvezia.fr)