

Fiche technique Sao Palme 68%



FT CR27E

Date: 17/10/2024

Elvezia



Caractéristiques générales



Dénomination et descriptif du produit



Chocolat foncé de couverture.

Teneur en cacao: 68% minimum

Non OGM, non ionisé

Origine: Ghana

Fabriqué en Suisse

Ingédients: Fèves de Cacao écalées 56% (Ghana), sucre, beurre de cacao, vanille Madagascar

Certifications: Halal, Kosher Parve, Kosher Parve OU

Indications concernant l'utilisation

Viscosité



Température de travail : 31- 33°C

Température de Fonte: 48 - 50°C

Température 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 lait (inclusif lactose), noisettes et amandes.

Conditionnement et Stockage

Unité de vente : carton de 20 kg (10 sachets de 2 kg) **DDM:** 720 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 foncé
Goût	Typique de couverture amère
Odeur	Typique de couverture noire
Aspect	Solide

Caractéristiques physicochimiques

Paramètres	Tolérance inférieure	Cible	Tolérance supérieure
Viscosité 40°C (Pa/s)	1.200		1.450
Finesse (μ)	16.000	22	26.000

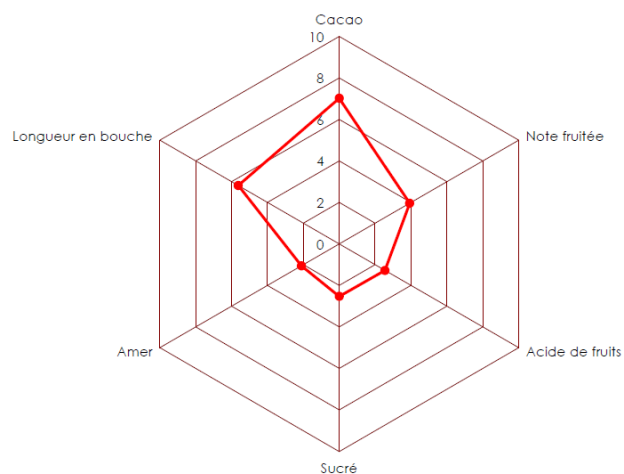
Caractéristiques microbiologiques

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

Fiche Nutrition (Valeurs moyennes pour 100 g)

ENERGIE :	2415 kJ 582 Kcal
MATIERES GRASSES :	43 g Dont acides gras saturés : 26 g
GLUCIDES :	36 g Dont sucres : 31 g
FIBRES ALIMENTAIRES :	10 g
PROTEINES :	6 g
SEL :	0 g

Profil gustatif: Sao Palme 68%



ELVEZIA SAS - Avenue de Sully Prolongée 89300 Joigny

tél. : 03.86.72.15.22 - office@elvezia.fr