

Fiche technique Grenada 38%



CR29S

Date: 19/11/2024

Elvezia



Caractéristiques générales



Dénomination et descriptif du produit



Chocolat au lait de couverture.

Teneur en cacao: 38% minimum

Non OGM, non ionisé

Origine: Grenade

Fabriqué en Suisse

Ingrédients: sucre, beurre de cacao, fèves écalées 11% (Grenade), **LAIT** écrémé en poudre, poudre de **LAIT** entier, **CREME** en poudre, émulsifiant: lécithine de **SOJA**, vanille de Madagascar.

Certifications: Halal, Kosher Dairy

Indications concernant l'utilisation

Viscosité



Température de travail : 30- 32°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 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 foncé, semblable au pantone 168C
Goût	Couverture de lait et crème au miel et caramel
Odeur	Typique de chocolat au lait de couverture
Aspect	Solide

Caractéristiques physicochimiques

Paramètres	Tolérance inférieure	Cible	Tolérance supérieure
Viscosité 40°C (Pa/s)	1.250		1.500
Finesse (μ)	12	16	18

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 :	2413 kJ 579 Kcal
MATIERES GRASSES :	38.9 g
Dont acides gras saturés :	23.5 g
GLUCIDES :	48.2 g
Dont sucres :	47.2 g
FIBRES ALIMENTAIRES :	2 g
PROTEINES :	7.7 g
SEL :	0.3 g

