

Fiche technique Rio Huimbi 42%



CR40S

Date: 18/11/2024

Elvezià



Caractéristiques générales



Dénomination et descriptif du produit



Chocolat au lait de couverture.

Teneur en cacao: 42% minimum

Non OGM, non ionisé

Origine: Equateur

Fabriqué en Suisse

Ingrédients: sucre, beurre de cacao, fèves écalées 15% (Equateur), **LAIT** écrémé en poudre, poudre de **LAIT** entier, **CREME** en poudre

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

<i>Couleur</i>	Brun foncé, semblable au pantone 4705C
<i>Goût</i>	Typique de chocolat de couverture au lait
<i>Odeur</i>	Typique de chocolat au lait de couverture
<i>Aspect</i>	Solide

Caractéristiques physicochimiques

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

Caractéristiques microbiologiques

<i>Paramètres</i>	<i>Spécification</i>	<i>Paramètres</i>	<i>Spécification</i>
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 :	2418 kJ 581 Kcal
MATIERES GRASSES :	39.6 g
Dont acides gras saturés :	24.3 g
GLUCIDES :	47.3 g
Dont sucres :	46.1 g
FIBRES ALIMENTAIRES :	2.6 g
PROTEINES :	7.3 g
SEL :	0.2 g

