Fiche technique Maracaibo Clasificado râpé 65%



CS29E	Date: 04/02/2025



Elvezïa

Caractéristiques générales



Dénomination et descriptif du produit	Chocolat foncé de couverture râpé **Teneur en cacao:** 65% minimum Non OGM, non ionisé **Origine:** Venezuela Fabriqué en Suisse **Ingrédients:** fèves de cacao écalées 53% (Venezuela), beurre de cacao, sucre, vanille de Madagascar. **Certifications:** Halal, Kosher Dairy
Indications concernant l'utilisation ***Viscosité***	Pour la préparation de boissons chocolatées, comme décoration de tourtes, pâtisseries, petits- fours et pralinés.
Allergènes	Peut contenir des traces de lait (inclusif lactose), noisettes, amandes.
Conditionnement et Stockage	**Unité de vente :** bidon de 5 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, semblable au pantone 4975C
Goût	Cacao aux notes de café et d'arôme de prune
Odeur	Typique d'une couverture noire
Aspect	Granulés

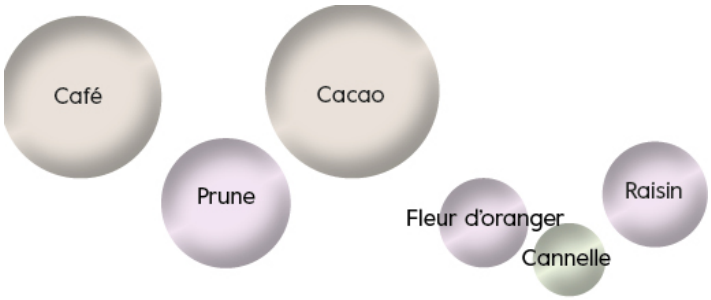
Caractéristiques microbiologiques

Paramètres	*Spécification*	*Paramètres*	*Spécification*
Germes aérobies mésophiles	< 10 000 ufc / g	***Levures / Moisissures***	< 100 ufc / g
Entérobactéries	< 100 ufc / g	***Staphylocoque aureus***	< 100 ufc / g
Escherichia coli	Absence / g	***Salmonelle***	Absence / 25 g

Fiche Nutrition
(Valeurs moyennes pour 100 g)

ENERGIE :	2400 kJ 578 Kcal
MATIERES GRASSES :	**42** g
Dont acides gras saturés :	25.6 g
GLUCIDES :	38.7 g
Dont sucres :	34.1 g
FIBRES ALIMENTAIRES :	**9.3** g
PROTEINES :	5.9 g
SEL :	0 g

Profil aromatique



ELVEZIA SAS - Avenue de Sully Prolongée 89300 Joigny

tél. : 03.86.72.15.22 - office@elvezia.fr