

Fiche technique Edelweiss 36%



CS84S

Date: 04/12/2024



Elvezia

Caractéristiques générales



Dénomination et descriptif du produit  	Chocolat blanc de couverture Teneur en cacao: 36% minimum Non OGM, non ionisé Origine: Fabriqué en Suisse Ingrédients: sucre , beurre de cacao, poudre de LAIT entier, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant: lécithine de SOJA, extrait de vanille Madagascar. Certifications: Halal, Kosher Dairy
Indications concernant l'utilisation Viscosité  	Température manuelle de travail : 28 - 31°C Température manuelle de Fonte: 48 - 50°C Température manuelle 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 d'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	Crème, semblable au Pantone 461C
Goût	Typique de couverture blanche
Odeur	Typique de couverture blanche
Aspect	Solide

Caractéristiques physicochimiques

Paramètres	Tolérance inférieure	Cible	Tolérance supérieure
Viscosité 40°C (Pa/s)	1.350		1.600
Finesse (μ)	11	12	16

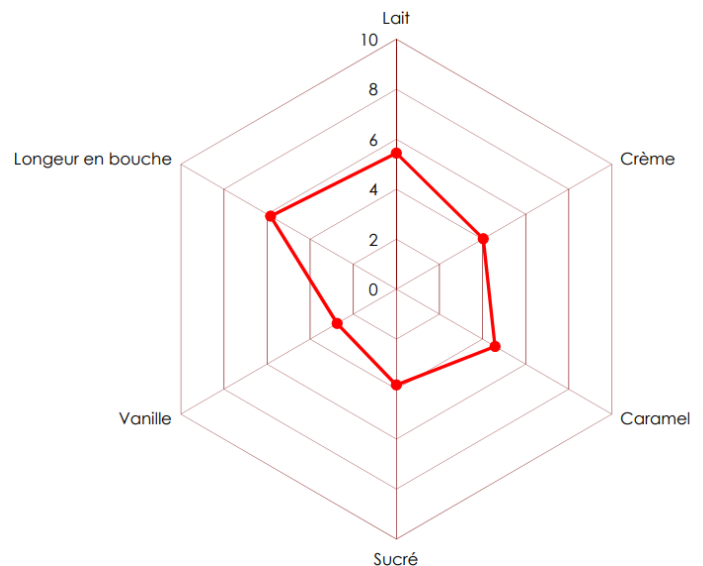
Caractéristiques microbiologiques

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 :	2481 kJ 596 Kcal
MATIERES GRASSES :	41 g
Dont acides gras saturés :	24.5 g
GLUCIDES :	49.4 g
Dont sucres :	49.3 g
FIBRES ALIMENTAIRES :	0 g
PROTEINES :	7 g
SEL :	0.3 g



ELVEZIA SAS - Avenue de Sully Prolongée 89300 Joigny

tél. : 03.86.72.15.22 - office@elvezia.fr