

Fiche technique Arriba 72% - 72h



CS87S

Date: 19/11/2024

Elvezia



Caractéristiques générales



Dénomination et descriptif du produit



Chocolat foncé de couverture.

Teneur en cacao: 72% minimum

Non OGM, non ionisé

Origine: Equateur

Fabriqué en Suisse

Ingédients: Fèves écalées 61% (Equateur), sucre, beurre de cacao, vanille de Madagascar

Certifications: Halal, Kosher Parve

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, amandes.

Conditionnement et Stockage

Unité de vente : carton de 6 kg (3 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, semblable au pantone 4975C
Goût	Cacao aux notes de café et de réglisse
Odeur	Typique d'une couverture noire
Aspect	Solide

Caractéristiques physicochimiques

Paramètres	Tolérance inférieure	Cible	Tolérance supérieure
Viscosité 40°C (Pa/s)	1.000		1.400
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 :	2442 kJ 589 Kcal
MATIERES GRASSES :	45.1 g
Dont acides gras saturés :	27.4 g
GLUCIDES :	32.6 g
Dont sucres :	27.4 g
FIBRES ALIMENTAIRES :	10.8 g
PROTEINES :	6.8 g
SEL :	0 g



ELVEZIA SAS - Avenue de Sully Prolongée 89300 Joigny

tél. : 03.86.72.15.22 - office@elvezia.fr