Fiche technique Bolivia 68% - 60h



CS93S	Date: 03/12/2024



Elvezïa

Caractéristiques générales



Dénomination et descriptif du produit	Chocolat foncé de couverture. **Teneur en cacao:** 68% minimum Non OGM, non ionisé **Origine:** Bolivie Fabriqué en Suisse **Ingrédients:** fèves écalées 60% (Bolivie), sucre, beurre de cacao **Certifications:** Halal, Kosher Parve
Indications concernant l'utilisation ***Viscosité***	Température manuelle de travail : 31- 33°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 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 citron/grapefruit
Odeur	Typique d'une couverture noire
Aspect	Solide

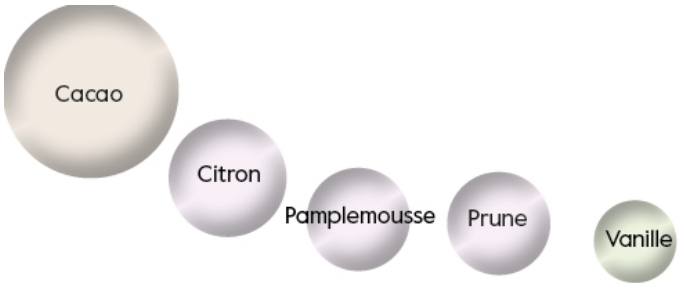
Caractéristiques physicochimiques

Paramètres	*Tolérance inférieure*	*Cible*	*Tolérance supérieure*
Viscosité 40°C (Pa/s)	1.350		1.600
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 :	2391 kJ 576 Kcal
MATIERES GRASSES :	**42.4** g
Dont acides gras saturés :	25.7 g
GLUCIDES :	35.8 g
Dont sucres :	30.7 g
FIBRES ALIMENTAIRES :	**10.5** g
PROTEINES :	6.7 g
SEL :	0 g

ELVEZIA SAS - Avenue de Sully Prolongée 89300 Joigny

tél. : 03.86.72.15.22 - office@elvezia.fr