

Fiche technique Sambirano 68%



CU30S

Date: 20/11/2024

Elvezia



Caractéristiques générales



Dénomination et descriptif du produit



Chocolat foncé de couverture.

Teneur en cacao: 68% minimum

Non OGM, non ionisé

Origine: Madagascar

Fabriqué en Suisse

Ingrédients: Fèves écalées 53% (Madagascar), 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

Produit exclusivement avec des fèves de cacao nobles de Sambirano à Madagascar. Une valeur de prestige pour vos pralinés, spécialités au chocolat, entremets et dessert

Allergènes

Peut contenir des traces de lait, 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 4695C
Goût	Cacao fruité à l'arôme de noisette grillée
Odeur	Typique d'une couverture noire
Aspect	Solide

Caractéristiques physicochimiques

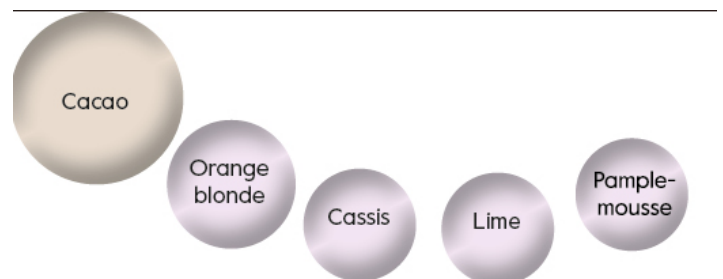
Paramètres	Tolérance inférieure	Cible	Tolérance supérieure
Viscosité 40°C (Pa/s)	1.150		1.450
Finesse (µ)	12	16	18

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 :	2457 kJ 592 Kcal
MATIERES GRASSES :	44.8 g
Dont acides gras saturés :	27.2 g
GLUCIDES :	35.8 g
Dont sucres :	31.2 g
FIBRES ALIMENTAIRES :	9.4 g
PROTEINES :	6 g
SEL :	0 g



ELVEZIA SAS - Avenue de Sully Prolongée 89300 Joigny

tél. : 03.86.72.15.22 - office@elvezia.fr