

Fiche technique Cru Suhum 65%



CVO1E

Date: 09/12/2024

Elvezià



Caractéristiques générales



Dénomination et descriptif du produit



Chocolat foncé de couverture - Issu de l'Agriculture non UE

Non OGM, non ionisé

Teneur en Cacao: 65% minimum

Origine: Ghana

Fabriqué en Suisse

Ingédients: Fèves de cacao écalées 50% variété Forastero du Ghana, sucre (Allemagne, Suisse) , beurre de cacao (République Dominicaine), Vanille de Madagascar

Certifications: Halal, Kosher Parve, Issu de l'agriculture biologique "agriculture non UE"

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

Une valeur prestige pour les pralinés et spécialités au chocolat, entremets et desserts

Allergènes

Peut contenir des traces de lait, noisettes et amandes

Conditionnement et Stockage

Unité de vente : carton de 6 kg (10 sachets de 2kg) **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 4625C
Goût	Typique d'une couverture foncée
Odeur	Typique d'une couverture noire
Aspect	Solide

Caractéristiques physicochimiques

Paramètres	Tolérance inférieure	Cible	Tolérance supérieure
Viscosité 40°C (Pa/s)	1.100		1.500
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 :	2428 kJ 585 Kcal
MATIERES GRASSES :	43 g
Dont acides gras saturés :	26 g
GLUCIDES :	39 g
Dont sucres :	34 g
FIBRES ALIMENTAIRES :	8.8 g
PROTEINES :	5.6 g
SEL :	0 g

