

Fiche technique Sao Tomé 65%



CV07S

Date: 14/11/2024

Elvezia



Caractéristiques générales

Dénomination et descriptif du produit   	Chocolat foncé de couverture. Teneur en cacao: 65% minimum Non OGM, non ionisé Origine: Sao Tomé-et-principe Fabriqué en Suisse Ingrédients: Fèves écalées 61% (Sao Tomé-et-principe), sucre, beurre de cacao, émulsifiant (E322: lécithine de SOJA) Certifications: Halal, Kosher parve, Kosher parve OU
Indications concernant l'utilisation Viscosité 	Température de travail : 31- 33°C Température de Fonte: 48 - 50°C Température de Cristallisation : 26- 28°C Pour les intérieurs spécialités et pralinés
Allergènes	Peut contenir des traces de lait (inclusif lactose), noisettes, amandes.
Conditionnement et Stockage	Unité de vente : carton de 20 kg (10 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 497C
Goût	Cacao aux notes de café et d'arôme de prune
Odeur	Cacao avec note de café et de prune
Aspect	Solide

Caractéristiques physicochimiques

Paramètres	Tolérance inférieure	Cible	Tolérance supérieure
Viscosité 40°C (Pa/s)	1.800		2.200
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 dans 25 g

Fiche Nutrition (Valeurs moyennes pour 100 g)	
ENERGIE :	2306 kJ 555 Kcal
MATIERES GRASSES :	38.4 g
Dont acides gras saturés :	23.2 g
GLUCIDES :	39.3 g
Dont sucres :	34.1 g
FIBRES ALIMENTAIRES :	10.7 g
PROTEINES :	6.8 g
SEL :	0.0g

ELVEZIA SAS - Avenue de Sully Prolongée 89300 Joigny

tél. : 03.86.72.15.22 - office@elvezia.fr