

# Fiche technique Cacao Fruit Couverture



CV15S

Date: 04/12/2024

Elvezia



## Caractéristiques générales



### Dénomination et descriptif du produit



Chocolat noir de couverture au jus concentré pulpe de cacao

**Teneur en cacao:** 78% minimum

Non OGM, non ionisé

**Origine:** Bolivie

Fabriqué en Suisse

**Ingédients:** fèves écalées 75% (Bolivie), concentré de jus de fruits de cacao

**Certifications:** Halal, Kosher Dairy

### 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, noisettes, amandes, pistaches

### 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

|                |                                       |
|----------------|---------------------------------------|
| <b>Couleur</b> | Brun foncé, semblable au pantone 504C |
| <b>Goût</b>    | Typique d'une couverture foncée       |
| <b>Odeur</b>   | Typique d'une couverture noire        |
| <b>Aspect</b>  | Solide                                |

## Caractéristiques physicochimiques

| Paramètres                   | Tolérance inférieure | Cible | Tolérance supérieure |
|------------------------------|----------------------|-------|----------------------|
| <b>Viscosité 40°C (Pa/s)</b> | 1.500                |       | 2.000                |
| <b>Finesse (μ)</b>           | 12                   | 16    | 22                   |

## Caractéristiques microbiologiques

| Paramètres                        | Spécification  | Paramètres                   | Spécification  |
|-----------------------------------|----------------|------------------------------|----------------|
| <b>Germes aérobies mésophiles</b> | < 5000 ufc / g | <b>Levures / Moisissures</b> | < 100 ufc / g  |
| <b>Entérobactéries</b>            | < 100 ufc / g  | <b>Staphylocoque aureus</b>  | < 100 ufc / g  |
| <b>Escherichia coli</b>           | Absence / g    | <b>Salmonelle</b>            | Absence / 25 g |

## Profil aromatique

| Fiche Nutrition<br>(Valeurs moyennes pour 100 g) |                     |
|--------------------------------------------------|---------------------|
| <b>ENERGIE :</b>                                 | 2154 kJ<br>521 Kcal |
| <b>MATIERES GRASSES :</b>                        | <b>41.2 g</b>       |
| Dont acides gras saturés :                       | 25.1 g              |
| <b>GLUCIDES :</b>                                | 20.2 g              |
| Dont sucres :                                    | 12.1 g              |
| <b>FIBRES ALIMENTAIRES :</b>                     | <b>14.8 g</b>       |
| <b>PROTEINES :</b>                               | 8.7 g               |
| <b>SEL :</b>                                     | 0 g                 |



ELVEZIA SAS - Avenue de Sully Prolongée 89300 Joigny

tél. : 03.86.72.15.22 - office@elvezia.fr