Fiche technique Tumaco 72% - 60h



CV24S	Date: 19/11/2024	

Elvezïa

Caractéristiques générales

Dénomination et descriptif du produit  	Chocolat foncé de couverture. **Teneur en cacao:** 72% minimum Non OGM, non ionisé **Origine:** Fève de cacao Colombie, Sucre de canne Argentine, Paraguay Fabriqué en Suisse **Ingrédients:** fèves écalées 65% (Colombie), sucre de canne, beurre de cacao.
Indications concernant l'utilisation ***Viscosité***  	Température de travail : 31- 33°C Température de Fonte: 48 - 50°C Température 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.
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 délicat, fruité, fleuri, épicé
Odeur	Typique d'une couverture noire
Aspect	Solide

Caractéristiques physicochimiques

Paramètres	*Tolérance inférieure*	*Cible*	*Tolérance supérieure*
Viscosité 40°C (Pa/s)	1.300		1.550
Finesse (µ)	12	16	18

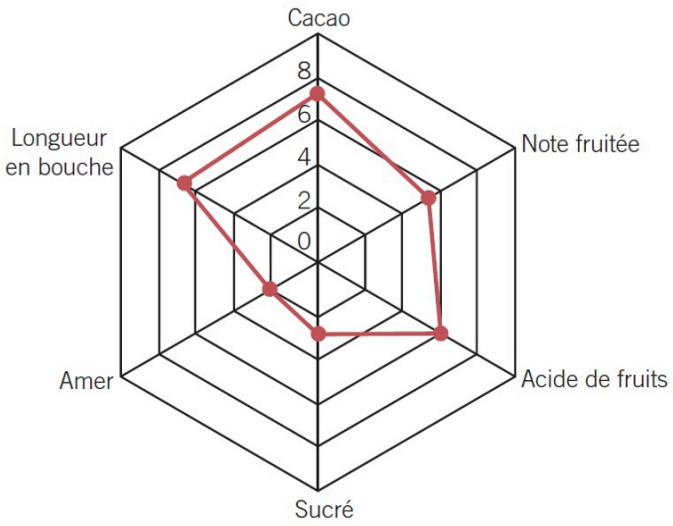
Caractéristiques microbiologiques

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

Fiche Nutrition
(Valeurs moyennes pour 100 g)

ENERGIE :	2403 kJ 580 Kcal
MATIERES GRASSES :	**43.8** g
Dont acides gras saturés :	26.7 g
GLUCIDES :	32.3 g
Dont sucres :	26.7 g
FIBRES ALIMENTAIRES :	**11.5** g
PROTEINES :	7.3 g
SEL :	0 g

Profil aromatique



ELVEZIA SAS - Avenue de Sully Prolongée 89300 Joigny

tél. : 03.86.72.15.22 - office@elvezia.fr