

Fiche technique Bâton Suhum 60% 10g Bio



FT BA01B

Date: 24/02/2025



Elvezia

Caractéristiques générales



Dénomination et descriptif du produit 	Bâton de chocolat foncé de couverture Non OGM, non ionisé Teneur en Cacao: 60% minimum Origine: Suisse Ingrédients: Fèves de cacao écalées (Ghana) (44%), sucre de canne (Argentine, Paraguay), beurre de cacao (République Dominicaine), vanille Madagascar
Indications concernant l'utilisation	Comme intérieur pour les croissants, les pâtes sucrée et/ou feuilletée. Avant la cuisson, envelopper dans la pâte.
Allergènes	Peut contenir des traces de lait (inclusif lactose), noisettes, amandes.
Conditionnement et Stockage	Unité de vente : Carton de 2.8 kg DDM: 540 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

<i>Couleur</i>	Brun foncé, semblable au pantone 4695C
<i>Goût</i>	Typique couverture foncée
<i>Odeur</i>	Typique d'une couverture foncée
<i>Aspect</i>	Solide

Caractéristiques microbiologiques

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

Fiche Nutrition (Valeurs moyennes pour 100 g)	
ENERGIE :	2393 kJ 576 Kcal
MATIERES GRASSES :	40.7 g
Dont acides gras saturés :	25.1 g
GLUCIDES :	42.9 g
Dont sucres :	38.9 g
FIBRES ALIMENTAIRES :	7.9 g
PROTEINES :	5.0 g
SEL :	0.0 g

ELVEZIA SAS - Avenue de Sully Prolongée 89300 Joigny

tél. : 03.86.72.15.22 - office@elvezia.fr