Fiche technique Sambirano Râpé 68%



CU62E	Date: 24/02/2025



Elvezïa

Caractéristiques générales



Dénomination et descriptif du produit	Chocolat foncé de couverture. **Teneur en cacao:** 68% minimum Non OGM, non ionisé **Origine:** Madagascar Fabriqué en Suisse **Ingrédients:** Fèves écalées 53% (Madagascar), sucre, beurre de cacao, vanille de Madagascar **Certifications:** Halal, Kosher Parve
Indications concernant l'utilisation	Pour la préparation de boissons chocolatées, comme décoration de tourtes, pâtisseries, petits- fours et pralinés.
Allergènes	Peut contenir des traces de lait (inclusif lactose), noisettes, amandes.
Conditionnement et Stockage	**Unité de vente :** carton de 5 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 4695C
Goût	Cacao fruité à l'arôme de noisette grillée
Odeur	Typique d'une couverture noire
Aspect	Granulés

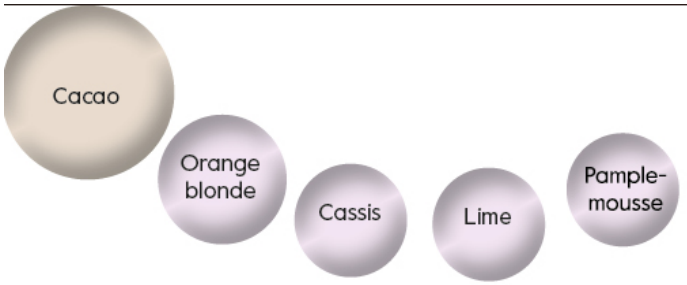
Caractéristiques physicochimiques

Paramètres	*Tolérance inférieure*	*Cible*	*Tolérance supérieure*
Viscosité 40°C (Pa/s)	1.200		1.450
Finesse (µ)	12	16	18

Caractéristiques microbiologiques

Paramètres	*Spécification*	*Paramètres*	*Spécification*
Germes aérobies mésophiles	< 10000 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 :	2451 kJ 591 Kcal
MATIERES GRASSES :	**44.6** g
Dont acides gras saturés :	27.2 g
GLUCIDES :	35.9 g
Dont sucres :	31.3 g
FIBRES ALIMENTAIRES :	**9.4** g
PROTEINES :	6 g
SEL :	0 g

ELVEZIA SAS - Avenue de Sully Prolongée 89300 Joigny

tél. : 03.86.72.15.22 - office@elvezia.fr