

Fiche technique Sao Palme 75%



FT C045E

Date: 07/10/2024

Elvezia



Caractéristiques générales



Dénomination et descriptif du produit



Chocolat foncé de couverture.

Teneur en cacao: 75% minimum

Non OGM, non ionisé

Origine: Sao Tomé- et- principe

Fabriqué en Suisse

Ingrédients: Fèves de Cacao écalées 68% (Sao Tomé-et-principe), sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **SOJA**

Certifications: Halal, Kosher Parve

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 et 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
Goût	Typique de couverture amère
Odeur	Typique de couverture noire
Aspect	Solide

Caractéristiques physicochimiques

Paramètres	Tolérance inférieure	Cible	Tolérance supérieure
Viscosité 40°C (Pa/s)	1.150		1.500
Finesse (μ)	20	22	25

Cadmium chocolat couverture couverture supérieure ou égale de matière sèche totale de cacao (mg/kg) 0.8

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 :	2421 kJ 584 Kcal
MATIERES GRASSES :	45 g Dont acides gras saturés : 27.3 g
GLUCIDES :	30 g Dont sucres : 24.1 g
FIBRES ALIMENTAIRES :	12.1 g
PROTEINES :	7.7g
SEL :	0 g

Profil gustatif: Sao Palme 75%

