

FICHE TECHNIQUE

Publié le: 13/07/2020

Validité 1 ans, à compter de sa date d'impression, et remplace toutes les autres spécifications précédentes de ce produit



TEMPTATION 64 - Chocolate Belge de couverture noir



Dénomination légale Chocolat Belge de couverture noir
64% min.* cacao

Liste d'ingrédients Masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait de vanille**.
Peut contenir du LAIT.

Matière sèche totale de cacao* 64% min.
Matière grasse totale 40% min.
Viscosité



Forme Dots de chocolat
Dimensions 11 - 14 mm



Code de la recette HC6641ADCDC0010A70
Code de vente 1221921

Convient pour:
Ganache
Gâteaux
Pâtisseries
Desserts
Pralines



Durée de conservation 24 mois après la date de fabrication

Conservation Stockage dans un local frais et sec (15-20°C, avec une humidité relative de l'air < 60%), à l'abri des odeurs et de la lumière

*Calculé après déduction des ingrédients optionnels, conformément à la directive 2000/36/CE en vigueur



Caractéristiques chimiques et physiques :

Matière grasse totale	min. 44%	
Humidité	max. 1,0%	IOCCC n°3 - 1952
Finess	max. 22 µm	micromètre
Viscosité	0,5 - 0,9 Pa.s	Méthode ICA 46-2000
Limite d'écoulement	2 - 8 Pa	Méthode ICA 46-2000

**Conformément au règlement (CE) n°1334/2008 relatif aux arômes

Caractéristiques microbiologiques:

Les critères de performances microbiologiques suivants sont garantis pour le produit susmentionné

Salmonelle	absent / 250 g	ISO 6579 (2002) PCR
Enterobacteriacées	max.10 / g	ISO 21528 (2004)
Moississures	max. 50 / g	ISO 21527-2 (2008) YGC 72h/30°C
Levures	max. 50 / g	ISO 21527-2 (2008) YCG 72h/30°C
Flore total aérobie mésophile	max. 5000 / g	ISO 4833-1 (2013) PCA 48h/37°C

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g) :

Les valeurs nutritionnelles ci-dessous ne sont fournies qu'à titre indicatif. Elles sont obtenues par calcul en fonction de la proportion de chaque ingrédient dans le produit fini. Les données relatives aux ingrédients sont tirées de publications et/ou des fiches techniques du fournisseur. Les valeurs énergétiques sont calculées conformément au règlement (CE) n°1169/2011.

Énergie (kJ)	2400
Énergie (kcal)	570
Matières grasse total (g)	41,6
Matières grasse saturé (g)	25,0
Matières grasse monosaturés (g)	14,6
Matières grasse polyinsaturés (g)	1,8
Glucides total (g)	39,2
Glucides sucres (g)	33,7
Glucides amidon (g)	2,6
Fibre diététique total (g)	8,9
Protéines (g)	6,8
Sel (mg)	10,66

Sources majeures d'allergènes et de dérivés :

Conformément au règlement (CE) n°1169/2011.

Cette recette contient: **Soja**

Utilisé sur la ligne de production: Lait et produit dérivés (y compris le lactose)

Nous achetons un volume de cacao auprès d'exploitations agricoles certifiées Rainforest Alliance équivalant au volume utilisé dans ce produit. Pour en savoir plus : www.velichegourmet.com/sustainability

FICHE LOGISTIQUE

Publié le: 13/07/2020

Validité 1 ans, à compter de sa date d'impression, et remplace toutes les autres spécifications précédentes de ce produit



TEMPTATION 64 - Chocolate Belge de couverture noir



Dénomination légale Chocolat Belge de couverture noir
64% min.* cacao

*Calculé après déduction des ingrédients optionnels, conformément à la directive 2000/36/CE en vigueur

Liste d'ingrédients Masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait de vanille**.
Peut contenir du LAIT.

**Conformément au règlement (CE) n°1334/2008 relatif aux arômes



Forme Dots de chocolat
Emballage Dots de chocolat dans 2 sacs de 5 kg
Dimensions 11 - 14 mm
Code de la recette HC6641ADCDC0010A70
Code de vente 1221921



Code douanier 1806.20.10
Durée de conservation 24 mois après la date de fabrication



Code EAN de l'unité 5 420062 810785
Code EAN du carton 5 420062 811782

Type de palette Palette en bois (100*120 cm) Palettes en bois (80*120 cm)

Unité	Sac de 5 kg	Sac de 5 kg
Unité/carton	2	2
Cartons/palette	100	80
Couches/palette	5	5
Cartons/couche	20	16

Dimensions des unités	19,5 * 9,5 * 46 cm	19,5 * 9,5 * 46 cm
Dimensions des cartons	30 * 19,5 * 33 cm	30 * 19,5 * 33 cm
Dimensions des palettes	100 * 120 * 180 cm	80 * 120 * 180 cm
Hauteur des couches	33 cm	33 cm

Poids brut	(Poids du produit avec emballage)	(Poids du produit avec emballage)
Poids brut/unité	5,053 kg	5,053 kg
Poids brut/carton	10,44 kg	10,44 kg
Poids brut/palette	1064 kg	855 kg

Poids net	(Poids du produit sans emballage)	(Poids du produit sans emballage)
Poids net/unité	5 kg	5 kg
Poids net/carton	10 kg	10 kg
Poids net/palette	1000 kg	800 kg

Nous achetons un volume de cacao auprès d'exploitations agricoles certifiées Rainforest Alliance équivalant au volume utilisé dans ce produit. Pour en savoir plus : www.velichegourmet.com/sustainability