

# 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



## OBSESSION 30 - Chocolat Belge blanc



**Dénomination légale** Chocolat Belge blanc  
30% min.\* cacao

**Liste d'ingrédients** Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait de vanille\*\*.

**Matière sèche totale de cacao\*** 30% min.

**Matière grasse totale** 36% min.  
**Viscosité**



**Forme** Dots de chocolat

**Dimensions** 11 - 14 mm

**Code de la recette** HB3137ABDC0010A70

**Code de vente** 1221681

**Convient pour:**

**Ganache**

**Mousses**

**Gâteaux**

**Pâtisseries**

**Desserts**

**Enrobage/Moulage**

**Pralines**



**Durée de conservation** 18 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. 36%	
Humidité	max. 1,5 %	IOCCC n°3 - 1952
Finess	max. 22 µm	micromètre
Viscosité	0,6 - 1,1 Pa.s	Méthode ICA 46-2000
Limite d'écoulement	5 - 14 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)	2420
Énergie (kcal)	580
Matières grasse total (g)	37,6
Matières grasse saturé (g)	22,8
Matières grasse monosaturés (g)	12,9
Matières grasse polyinsaturés (g)	1,6
Glucides total (g)	54,5
Glucides sucres (g)	53,3
Glucides amidon (g)	0,0
Fibre diététique total (g)	0,0
Protéines (g)	5,9
Sel (mg)	218,38

### Sources majeures d'allergènes et de dérivés :

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

Cette recette contient: **Lait, Soja**

Utilisé sur la ligne de production:

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](http://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



## OBSESSION 30 - Chocolat Belge blanc



Dénomination légale **Chocolat Belge blanc**  
**30% min.\* cacao**

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

Liste d'ingrédients **Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait de vanille\*\*.**

\*\*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 **HB3137ABDC0010A70**  
Code de vente **1221681**



Code douanier **1704.90.30**  
Durée de conservation **18 mois après la date de fabrication**



Code EAN de l'unité **5 420062 810822**  
Code EAN du carton **5 420062 811829**

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

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

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

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

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

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](http://www.velichegourmet.com/sustainability)