

# FICHE TECHNIQUE

Publié le: 21-2-2023

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



## USULUTÁN 65 - Chocolate Belge de couverture noir- Dots de chocolat



**Dénomination légale** **Chocolat Noir Origine EL SALVADOR – Dots de Matière sèche totale de cacao\* 65 % min.**  
**65% min.\* cacao**

**Liste d'ingrédients** **Masse de cacao (Salvador), sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de tournesol**

**Matière grasse totale 40% min.**  
**Viscosité**



**Forme** **Dots de chocolat**

**Dimensions** **11 - 14 mm**

**Code de la recette** **HC6640AA71**

**Code de vente** **E2779**

**Convient pour:**

**Ganache**

**Gâteaux**

**Pâtisseries**

**Desserts**

**Pralines Glaces**



**Durée de conservation** **24 mois après la date de fabrication**

**Conservation** **Stockage dans un local frais et sec (10-20°C, avec une humidité relative de l'air < 60%), à l'abri des odeurs et de la lumière directe du soleil**

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

### Caractéristiques chimiques et physiques :

Matière grasse totale	min. 39 %	
Humidité	max. 1,0%	IOCCC n°3 - 1952
Finesse	To be defined	micromètre
Viscosité	To be defined	Méthode ICA 46-2000
Limite d'écoulement	To be defined	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)	2317
Énergie (kcal)	558
Matières grasses total (g)	40,5
Matières grasses saturé (g)	24,3
Matières grasses monosaturés (g)	14,2
Matières grasses polyinsaturés (g)	1,7
Glucides total (g)	35,5
Glucides sucres (g)	32,7
Glucides amidon (g)	2,7
Fibre diététique total (g)	9,6
Protéines (g)	7,4
Sel (mg)	0,70

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

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

Cette recette contient: **n/a**

Utilisé sur la ligne de production: Soja, 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](http://www.velichegourmet.com/sustainability)

# FICHE LOGISTIQUE

Publié le: 21-2-2023

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



## USULUTÁN 65 - Chocolate Belge de couverture noir- Dots de chocolat



Dénomination légale **Chocolat Noir Origine EL SALVADOR – Dots de chocolat**  
**65% min.\* cacao**

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

Liste d'ingrédients **Masse de cacao (Salvador), sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de tournesol**

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



Forme **Dots de chocolat**

Emballage **Dots de chocolat dans 4 sacs de 2,5 kg**

Dimensions **11 - 14 mm**

Code de la recette **HC6640AA71**

Code de vente **E2779**



Code douanier **1806.20.10**

Durée de conservation **24 mois après la date de fabrication**



Code EAN de l'unité **5420062814479**

Code EAN du carton **5410668067201**

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

**Palettes en bois (80\*120 cm)**

Unité **Sac de 2,5 kg**

**Sac de 2,5 kg**

Unité/carton **4**

**4**

Cartons/palette **100**

**80**

Couches/palette **5**

**5**

Cartons/couche **20**

**16**

Dimensions des unités **19,5 \* 9,5 \* 31 cm**

**19,5 \* 9,5 \* 31 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 **2,538 kg**

**2,538 kg**

Poids brut/carton **10,48 kg**

**10,48 kg**

Poids brut/palette **1068 kg**

**858 kg**

Poids net **(Poids du produit sans emballage)**

**(Poids du produit sans emballage)**

Poids net/unité **2,5 kg**

**2,5 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](http://www.velichegourmet.com/sustainability)