

FICHE TECHNIQUE

Publié le: 16/01/2025
Validité 1 ans, à compter de sa date d'impression, et remplace toutes les autres spécifications précédentes de ce produit



Euphoria 31 - Dots de chocolat blanc caramel



Dénomination légale **Chocolat Blanc - Dots de chocolat caramel** **Matière sèche totale de cacao*** **31% min.**

Liste d'ingrédients Beurre de cacao, Caramel en poudre (lait ecrame, sucre, lactosérum doux, beurre, arôme naturel), Sucre, lait entier en poudre, lait ecrame en poudre, Caramel en poudre (sucre, sirop de glucose, beurre, creme) (lait), Caramel en poudre (sucre, sirop de glucose, eau, beurre, creme, sel) (lait), Sucre caramélisé, Emulsifiant (E322 (tournesol)), Sel. **Matière grasse totale** **37% min.** **Viscosité**



Forme **Dots de chocolat**

Dimensions **11 - 14 mm**

Code de la recette **HB3138AG71**

Code de vente **E3701**



Durée de conservation **15 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**



Convient pour:
Ganache
Gâteaux
Pâtisseries
Desserts
Enrobage/Moulage
Mousses
Pralines

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

Caractéristiques chimiques et physiques :

Matière grasse totale	min. 37%	
Humidité	max. 1,5 %	IOCCC n°3 - 1952
Finesse	max. 24 µm	micromètre
Viscosité	1 - 1,5 Pa.s	Méthode ICA 46-2000
Limite d'écoulement	1-2 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

Sources majeures d'allergènes et de dérivés :

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

Cette recette contient: **Lait**

Utilisé sur la ligne de production: **Soja**

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

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)	2407
Énergie (kcal)	577
Matières grasse total (g)	39,0
Matières grasse saturé (g)	23,8
Matières grasse monosaturés (g)	12,4
Matières grasse polyinsaturés (g)	1,5
Glucides total (g)	47,2
Glucides sucres (g)	43,7
Glucides amidon (g)	0,0
Fibre diététique total (g)	0,0
Protéines (g)	9,2
Sel (mg)	689,38

FICHE LOGISTIQUE

Publié le: 16/01/2025

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



Euphoria 31 - Dots de chocolat blanc caramel



Dénomination légale **Chocolat Belge de couverture au lait 31% min.* cacao**

Liste d'ingrédients **Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, poudre de LAIT écrémé, pâte de cacao, matière grasse de LAIT anhydre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille.**

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

**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 **HB3138AG71**
Code de vente **E3701**



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



Code EAN de l'unité **5410668075602**
Code EAN du carton **5410668075909**

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	70
Couches/palette	5	5
Cartons/couche	20	14

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 équivalent au volume utilisé dans ce produit. Pour en savoir plus : www.velichegourmet.com/sustainability