

FICHE TECHNIQUE

Publié le: 23-1-2024

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



SENSATION 72 - Chocolate Belge de couverture noir- Dots de chocolat



Dénomination légale Chocolat Belge de couverture noir
72% min.* cacao

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

Forme Dots de chocolat

Dimensions 11 - 14 mm

Code de la recette HC7445ACDC0010A70

Code de vente 1221948

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

Matière sèche totale de cacao* 72% min.

Matière grasse totale 44% min.
Viscosité

Convient pour:

Ganache

Gâteaux

Pâtisseries

Desserts

Pralines

Glaces

*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

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)	2450
Énergie (kcal)	590
Matières grasses total (g)	45,3
Matières grasses saturé (g)	27,3
Matières grasses monosaturés (g)	15,9
Matières grasses polyinsaturés (g)	1,9
Glucides total (g)	31,6
Glucides sucres (g)	25,0
Glucides amidon (g)	3,1
Fibre diététique total (g)	10,8
Protéines (g)	8,1
Sel (mg)	15,01

Caractéristiques chimiques et physiques :

Matière grasse totale	min. 44%	
Humidité	max. 1,0%	IOCCC n°3 - 1952
Finesse	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

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: **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: 23-1-2024

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



SENSATION 72 - Chocolate Belge de couverture noir- Dots de chocolat



Dénomination légale **Chocolat Belge de couverture noir
72% min.* cacao**

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

Forme **Dots de chocolat**
Emballage **Dots de chocolat dans 2 sacs de 5 kg**

Dimensions **11 - 14 mm**

Code de la recette **HC7445ACDC0010A70**

Code de vente **1221948**

Code douanier **1806.20.10**

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

Code EAN de l'unité **5 420062 810778**

Code EAN du carton **5 420062 811775**

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