

# FICHE TECHNIQUE

Publié le: 23-2-2023

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



## INSPIRATION 32 - Chocolat Belge de couverture au lait- Dots de chocolat



**Dénomination légale** Chocolat Belge de couverture au lait  
32% min.\* cacao

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



**Forme** Dots de chocolat

**Dimensions** 11 - 14 mm

**Code de la recette** HL3234ANCDC0010A70

**Code de vente** 1222465



**Durée de conservation** 18 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\*** 32% min.

**Matière grasse totale** 33% min  
**Viscosité**

**Convient pour:**  
Ganache  
Gâteaux  
Pâtisseries  
Desserts  
Enrobage/Moulage  
Tablettes de chocolat  
Pralines

\*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

### Caractéristiques chimiques et physiques :

Matière grasse totale	min. 33%	
Humidité	max. 1,0%	IOCCC n°3 - 1952
Finesse	max. 22 µm	micromètre
Viscosité	1,1 - 1,6 Pa.s	Méthode ICA 46-2000
Limite d'écoulement	5 - 14 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: **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)

### 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)	2330
Énergie (kcal)	560
Matières grasse total (g)	34,4
Matières grasse saturé (g)	20,8
Matières grasse monosaturés (g)	11,8
Matières grasse polyinsaturés (g)	1,5
Glucides total (g)	54,7
Glucides sucres (g)	52,5
Glucides amidon (g)	0,5
Fibre diététique total (g)	1,7
Protéines (g)	6,8
Sel (mg)	204,80

# FICHE LOGISTIQUE

Publié le: 23-2-2023

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



## INSPIRATION 32 - Chocolat Belge de couverture au lait- Dots de chocolat



Dénomination légale	Chocolat Belge de couverture au lait 32% 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, masse de cacao, 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	HL3234ANCDC0010A70	
Code de vente	1222465	
Code douanier	1806.20.10	
Durée de conservation	18 mois après la date de fabrication	
Code EAN de l'unité	5 420062 810853	
Code EAN du carton	5 420062 811850	
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](http://www.velichegourmet.com/sustainability)