

	FICHE TECHNIQUE	CODE : 002162
		Code barre : 358473 002162 9
		MAJ : 13/02/2018
		Page : 1/3
PRODUIT	 LE GUAYA 64% - CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 64% CACAO MINIMUM - 10KG	REVISION : 1

**Profil aromatique équilibré et consensuel.
Belle note vanillée.**

Description produit :

Palets de chocolat de couverture noir. Cacao: 64% minimum

Etiquetage :

Etiquette sur le sac mentionnant:

- * la liste des ingrédients
- * le numéro de lot : UUAQQQ (UU= code usine; A= année de production; QQQ= quantième du jour de fabrication)
- * la date de fabrication : JJ/MM/AA
- * la DDM : MM/AAAA

Déclaration nutritionnelle pour 100g (règlement INCO 1169/2011CE)

Energie: 2372 kJ / 571kcal

Matières grasses: 40g

Dont saturés: 25g

Glucides: 41g

Dont sucres: 37g

Fibres alimentaires: 9.1g

Protéines: 7.2g

Sel: 0.02g

Ingrédients :

Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol (E322), arôme naturel de vanille.
Peut contenir des traces de lait et fruits à coque.

	FICHE TECHNIQUE	CODE : 002162
		Code barre : 358473 002162 9
		MAJ : 13/02/2018
		Page : 2/3
PRODUIT	 LE GUAYA 64% - CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 64% CACAO MINIMUM - 10KG	REVISION : 1

Conditions de stockage :

15°C-18°C à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites

Conditionnement :

Sac PP tissé marron

Poids net du sac: 10kg

Poids brut du sac: 10.126kg

Dimensions du sac: 400x 300 x 130mm

Utilisation :

Mode d'emploi : Application en chocolaterie et confiserie pour l'enrobage des bonbons, moulages, décors et ganaches.

Application : Afin de bien réussir vos moulages, vos enrobages et vos produits transformés, vous devez tempérer le chocolat en respectant la courbe de cristallisation inscrite sur l'emballage.

Pour information, la température optimale au sein de votre laboratoire pour la transformation du chocolat est comprise entre 20 et 22°C.

Conservation et traçabilité :

24 mois



FICHE TECHNIQUE

CODE : 002162
Code barre : 358473 002162 9
MAJ : 13/02/2018
Page : 3/3

PRODUIT



**LE GUAYA 64% - CHOCOLAT DE
COUVERTURE NOIR 64% CACAO MINIMUM -
10KG**

REVISION : 1

Allergènes

ALLERGENES	Contenu dans le produit	Contamination croisée
Lait et dérivés		O
Noix et fruits à coques		O

X - Substance présente dans le produit

O - Présence éventuelle de contamination croisée