

DGF	FICHE TECHNIQUE	CODE : 002184
		Code barre : 358473 002184 1
		MAJ : 27/02/2018
		Page : 1/2
PRODUIT	 LE CARA 70% - CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 70% CACAO MINIMUM - SAC 10KG	REVISION : 1

Arôme fleuri légèrement vanillé. Note torréfiée en fin de bouche. Belle fluidité et bonne longueur en bouche.

Description produit :

Palets de chocolat de couverture noir. Cacao 70% 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: 2391 kJ / 576kcal

Matières grasses: 42g

Dont saturés: 25g

Glucides: 35g

Dont sucres: 30g

Fibres alimentaires: 11.3g

Protéines: 8.9g

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 de fruits à coque.

Conditions de stockage :

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

	FICHE TECHNIQUE	CODE : 002184
		Code barre : 358473 002184 1
		MAJ : 27/02/2018
		Page : 2/2
PRODUIT	 LE CARA 70% - CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 70% CACAO MINIMUM - SAC 10KG	REVISION : 1

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.

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

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