

DGF	FICHE TECHNIQUE	CODE : 002716
		Code barre : 358473 002716 4
		MAJ : 15/03/2018
		Page : 1/3
PRODUIT	 CHOCOLAT BLANC - ABSOLU 35% MIN.- 10KG	REVISION : 8

**Le chocolat Absolu est un chocolat blanc "Plus blanc que blanc".
Il possède également l'avantage d'être très fluide et moins sucré qu'un chocolat blanc classique.**

Description produit :

Chocolat blanc en lous.
Beurre de Cacao : 35% minimum.
Apparence: pièce de chocolat d'environ 2cm de diamètre.



Etiquetage :

Etiquette sur carton 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 date de durabilité minimale : MM/AAAA

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

Energie: 2475 kJ / 594kcal
Matières grasses: 40g
Dont acides gras saturés: 25g
Glucides: 54g
Dont sucres: 54g
Protéines: 4.5g
Sel: 0.17g

Ingrédients :

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, LACTOSE, émulsifiant: lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille.
Peut contenir des traces de gluten et fruits à coque.

	FICHE TECHNIQUE	CODE : 002716
		Code barre : 358473 002716 4
		MAJ : 15/03/2018
		Page : 2/3
PRODUIT	 CHOCOLAT BLANC - ABSOLU 35% MIN.- 10KG	REVISION : 8

Conditions de stockage :

Dans un endroit frais et sec, entre 15 et 18°C, à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites.

Conditionnement :

10 kg de lous emballés dans une poche blanche en complexe papier / plastique et placée dans un carton

Poids net d'un carton : 10 kg

Poids brut d'un carton: 10.3 kg

Dimensions d'un carton: 348 x 253 x 188 mm

Utilisation :

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

Cristallisation :

Fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes à une température de 40°C. Verser les 2/3 sur une table " granit ". A l'aide d'une spatule, mélanger pour amener cette couverture à un léger épaissement et une température de 25-26°C. Puis ajouter le restant de couverture pour remonter à une température de 29-30°C.

Application : Les températures de fusion sont plus élevées que d'ordinaire (29 à 30°C en moyenne) dues à l'utilisation de beurres de cacao "durs", c'est à dire à point de fusion élevé.

Pour bien réussir vos moulages et bonbons au chocolat, bien respecter la courbe de cristallisation par tempérage.

La température du laboratoire doit être comprise entre 20 et 22°C, les moules doivent être propres et tempérés entre 20 et 22°C.

Conservation et traçabilité :

A consommer de préférence dans les 18 mois après fabrication.

	FICHE TECHNIQUE	CODE : 002716
		Code barre : 358473 002716 4
		MAJ : 15/03/2018
		Page : 3/3
PRODUIT	 CHOCOLAT BLANC - ABSOLU 35% MIN.- 10KG	REVISION : 8

Allergènes

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

X - Substance présente dans le produit

O - Présence éventuelle de contamination croisée