

DGF	FICHE TECHNIQUE	CODE : 002133
		Code barre : 358473 002133 9
		MAJ : 20/02/2018
		Page : 1/3
PRODUIT	 L'AMBRE 32% - CHOCOLAT BLANC CAMELISE 32% BEURRE DE CACAO MINIMUM - 3KG	REVISION : 2

**Arôme biscuité.
Couleur blond/brun clair**

Description produit :

Palets de chocolat blanc caramélisé. Cacao: 32% minimum



Etiquetage :

Etiquette sur le sachet mentionnant :

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

Etiquette sur le carton mentionnant :

- * le numéro de lot/ UU AQQQ
- * la DDM: MM AAAA

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

Energie: 2406 kJ / 577kcal

Matières grasses: 38g

Dont saturés: 23g

Glucides: 53g

Dont sucres: 53g

Protéines: 5.8g

Sel: 0.49g

Ingrédients :

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT écrémé, LACTOSÉRUM en poudre (LAIT), matière grasse de LAIT, émulsifiant : lécithine de tournesol (E322), arôme naturel de vanille

	FICHE TECHNIQUE	CODE : 002133
		Code barre : 358473 002133 9
		MAJ : 20/02/2018
		Page : 2/3
PRODUIT	 L'AMBRE 32% - CHOCOLAT BLANC CAMELISE 32% BEURRE DE CACAO MINIMUM - 3KG	REVISION : 2

Conditions de stockage :

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

Conditionnement :

Sac plastique (PET/PET métallisé/PE) marron de 3kg, avec zip refermable.

Poids net sac: 3kg
Poids brut sac: 3.036kg
Dimensions du sac: 190 x 100 x 325mm

1 carton = 4 sachets de 3 kg
Poids net d'un carton : 12 kg
Poids brut d'un carton : 13,18 kg
Dimensions d'un carton : 575 x 400 x 142 mm

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 :

12 mois



FICHE TECHNIQUE

CODE : 002133
Code barre : 358473 002133 9
MAJ : 20/02/2018
Page : 3/3

PRODUIT



**L'AMBRE 32% - CHOCOLAT BLANC
CAMELISE 32% BEURRE DE CACAO
MINIMUM - 3KG**

REVISION : 2

Allergènes

ALLERGENES	Contenu dans le produit	Contamination croisée
Lait et dérivés	X	

X - Substance présente dans le produit

O - Présence éventuelle de contamination croisée