

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

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