FICHE TECHNIQUE

Date de création : 07/09/2024

Date de révision : 05/10/2024

Couverture chocolat blanc 33% Ideal'

Définition : Couverture de chocolat blanc 33% de beurre de cacao minimum.

INFORMATION PRODUIT

- ✓ Dénomination légale : chocolat blanc
- ✓ Origine produit : Fabriqué en Espagne

LISTE D'INGREDIENTS

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant : lécithine de SOJA E322, arôme naturel vanille.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- ✓ Texture : Palets
- ✓ Aspect : Homogène couleur crème
- ✓ Odeur : Typique du chocolat blanc
- ✓ Saveur : Typique du chocolat blanc

CONDITIONS DE STOCKAGE

Avant ouverture : conserver dans un endroit frais et sec à une température entre 15-25c°.

DDM après production : 12 mois.

DDM minimum garantie livraison : 9 mois.

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes pour 100 g de produit cru)

- ✓ Valeur énergétique : 2381 kJ – 570 kcal
- ✓ Matières grasses : 39,4 g Dont acides gras saturés : 25 g
- ✓ Glucides : 52,5 g Dont sucres : 52,1 g
- ✓ Protéines : 5,7 g
- ✓ Sel : 0,19 g

INFORMATIONS ALLERGENES

ALLERGENES			
PRODUITS ET INGREDIENTS	**ABSENCE**	**PRESENCE**	**INGREDIENT CONCERNE**
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN	X		
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'OEUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		X	Lait
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		X	Lécithine de soja
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES	X		
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2)	X		

CONDITIONNEMENT / PALETISATION

Standards logistiques	Carton (2x5kg)
EAN 13	3701090501473
Dimensions carton en mm (Lxlxh)	229x188x376
Poids Net carton	10 kg
Poids Brut carton	10,4 kg
Nombre carton par couche	8
Nombre de couches par palette	7
Nombre de carton par palette	56
Poids Net / brut palette	560 / 582,4 kg

SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- ✓ Statut OGM : Conforme à la réglementation européenne CE N°1829/2003 et N°1830/2003.
- ✓ Traitement par ionisation : Produit non ionisé / non irradié conformément à la directive 1999/2/CE.
- ✓ Contaminants pesticides : Conforme à la réglementation CE N°396/2005 et 178/2006.
- ✓ Contaminants métaux lourds : Conforme à la réglementation CE N°2023/915.
- ✓ Emballage : Conforme au règlement CE N°1935/2004 ; au règlement CE N°2023/2006, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.
- ✓ Nanomatériaux : Conformément aux règlements 1169/2011/UE, ce produit ne contient pas d'ingrédients sous forme de nanomatériaux manufacturés.

CERTIFICATIONS

FSSC 22000.

CONSIGNES D'UTILISATION

Chauffer le chocolat au bain marie mélanger constamment jusqu'à 45/50c°. Faire refroidir entre 26/27c° puis tempérer entre 28/29c°.