

Chocolat noir Excellence 55% de cacao en pistoles en sac 5 kg CACAO BARRY

Article : 137345



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Chocolat de couverture noir
- Descriptif produit :** Chocolat de couverture. Colis de 4 sacs
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** Pâte de cacao 44,0% , sucre 42,5% , beurre de cacao 13,0% , émulsifiant: lécithines (SOJA) <1% , arôme naturel de vanille <1%
PEUT CONTENIR : LAIT

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Beurre de cacao	Cameroun, Côte d'Ivoire, Ghana, Nigeria
Lécithines (SOJA)	UE / Hors UE
Pâte de cacao	Cameroun, Côte d'Ivoire, Ghana, Nigeria

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** Belgique
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 720
- Allergènes majeurs :** Soja
- Traces d'allergènes :** Lait
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 06/03/2024 16:37

N° de version : 6.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Chocolat noir Excellence 55% de cacao en pistoles en sac 5 kg CACAO BARRY

Article : 137345

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 18062010 - Chocolat et autres préparations alimentaires contenant du cacao, présentés soit en blocs ou en barres d'un poids > 2 kg, à l'état liquide, pâteux ou en poudres, granulés ou simil., en récipients ou en emballages immédiats, d'un contenu > 2 kg, d'une teneur

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	1 % (max 1%)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Ouvrir le sachet avec précaution afin de pouvoir le refermer après utilisation . Mise en œuvre : fondu au bain marie ou au four à micro-ondes. Attention à ne pas dépasser les 50 à 55°C , une chaleur trop forte dénature le chocolat entraînant une séparation de la matière sèche de la matière grasse. Utilisation : le chocolat de couverture est optimal pour la réalisation d'enrobages, moulages et mousses. Il peut également servir à la réalisation de tablettes, intérieur de bonbons et ganaches, décors, sauces, glaces et sorbets... Bien refermer le conditionnement et réserver dans un endroit sec et frais. Eviter les chocs de température pour limiter le blanchiment du chocolat. Les traces blanches sont dues au détempéragé du chocolat et donc à la migration de la matière grasse vers l'extérieur. Un réchauffage ou une cuisson redonne brillance et aspect homogène au chocolat. Rendement : Sac de 5 kg de chocolat de couverture.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
2,320	555	37	22	45	42	8.1	5.1	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.14

Type de matières grasses : Autres matières grasses

Chocolat noir Excellence 55% de cacao en pistoles en sac 5 kg CACAO BARRY

Article : 137345

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	20	20.6	4	Sachet		520x264x330	13073416100644
Sachet	5	5.15	1	Sachet			3073416100647
Couche	120	0	24	Sachet	6		
Palette	600	0	120	Sachet	30	1200x800x1795	
Pièce	5	0	1	Sachet			
Boîte	5	0	1	Sachet			