

Chocolat noir Extra-Bitter Guayaquil 64% de cacao en pistoles en sac 5 kg CACAO BARRY

Article : 137346



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 :** Ingrédients: pâte de cacao ; sucre ; beurre de cacao ; pâte de cacao Équateur ; émulsifiant: lécithine de SOJA ; arôme naturel de vanille

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pâte de cacao	Cameroun, Côte d'Ivoire, Ghana, Nigeria
Sucre	Union Europ.
Beurre de cacao	Cameroun, Côte d'Ivoire, Ghana, Nigeria

- 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
- 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,

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 24/04/2023 09:41

N° de version : 16.1

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 Extra-Bitter Guayaquil 64% de cacao en pistoles en sac 5 kg CACAO BARRY

Article : 137346

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%)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	235 système métrique
Hauteur de l'unité de consommation	425 système métrique	Largeur de l'unité de consommation	120 système métrique

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

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 noir.

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							
2,394	572	42.1	25.3	36.2	33	9.9	6.3	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.15

Type de matières grasses : Aucune

Chocolat noir Extra-Bitter Guayaquil 64% de cacao en pistoles en sac 5 kg CACAO BARRY

Article : 137346

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
Sachet	5	5.042	1	Sachet			3073419313822
Couche	120	0	24	Sachet	6		
Palette	600	605.04	120	Sachet	30	1200x800x1795	
Colis	20	20.168	4	Sachet		520x264x330	13073419313829
Pièce	5	0	1	Sachet			