

**FICHE TECHNIQUE****DECO CHOCO TRIANGLE CHOCOLAT
BLANC / NOIR**

Réf info : T6305510

Créée le : 25.10.23 (KW)

Révisée le : (0)

Page 1 / 1

Edité le 25/10/23

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011**DESCRIPTION**

Chocolat blanc/noir pour décoration.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES

Sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre (lait), pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de soja (soja), arôme naturel de vanille.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Une signature originale pour de nombreux desserts. A associer à de nombreux produits Toquer d'Azur : crème de tiramisu, panna cotta, mousses, sabayon, accompagnement de fruits...

Les avantages :

- qualité exceptionnelle du chocolat noir
- chocolat peu sensible aux variations de température
- conditionnement pratique pour la préparation et le stockage

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité : 1 % max

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit
Energie (kJ):	2 355
Energie (kcal):	563
Matières grasses en g	35.5
Dont acides gras saturés en g	21.3
Dont acides gras trans en g	0.3
Glucides en g	54
Dont sucres en g	53.2
Fibres en g	1.6
Protéines en g	5.8
Sel (Na x 2,5) en g	0.17

Sources : données fournisseur

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germs aérobies mésophiles	< 5000/g	Entérobactéries	< 10 /g
Coliformes	< 10 /g	E. Coli	non détecté/g
Levures	< 50/g	Moisissures	< 50/g
Salmonella spp	non détecté /25g		

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte PSE de 0,9 kg – 490 pièces.

Carton de 4 boîtes.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.