

Produit:

01011510

CHOCO'PAT 5

Etat:

Dernière mise à jour:

02/07/2020

Description:

pâte à base de chocolat en poudre et cacao maigre de couleur foncée et goût très marqué et amer de cacao. La particulière structure souple et crémeuse fait de CHOCO'PAT le substitut idéal de la combinaison poudre de cacao et pâte de cacao dans les formulations de pâtisserie. Ce produit permet en effet d'éviter les fréquents problèmes dérivant de l'association de ces deux composants (formations de grumeaux ainsi que tous problèmes liés au point de fusion du beurre de cacao).

TEXTURE: crème lisse à 20°C environ.

COULEUR: brun foncé.

SAVEUR: très amer.

ODEUR: de cacao.

Dénomination

Crème étalable. Produit semi-fini de pâtisserie.

Ingrédients

chocolat en poudre 45 % (cacao, sucre), huiles végétales (tournesol, palme), cacao maigre en poudre, émulsifiant lécithine de soja, vanilline.

Le produit peut contenir traces de **Lait** et **Fruits à coque**.

Caractéristiques chimiques et physiques

matière grasse totale (1) _____ 53.5 % ± 1.5
humidité _____ 2.5 % max.

(1) extraction par Soxhlet et éther de pétrole après hydrolise acide.

Caractéristiques bactériologiques

germes totaux (1) _____ 5000 CFU/g max.
levures (2) _____ 25 CFU/g max.
moisissures (2) _____ 25 CFU/g max.
coliformes (3) _____ abs./g
E.coli (4) _____ abs./g
salmonelles (5) _____ abs./25 g

(1) ISO 4833:91

(2) ISO 7954:87

(3) ISO 4832:91

(4) ISO 16649-2:01

(5) ISO 6579:93

Conservation

minimum 18 mois en emballage d'origine. Température idéale de conservation 20-25°C. Une température plus basse peut provoquer des grumeaux à cause d'une cristallisation du beurre de cacao; dans ce cas est nécessaire porter la température du produit à 35-40°C pour quelques temps.

Conditionnement

seaux plastiques de 5 kg nets.

Produit:

01011510

CHOCO'PAT 5

Etat:

Dernière mise à jour:

02/07/2020

Mode d'utilisation

le produit est prêt à l'emploi à température ambiante.

Informations nutritionnelles

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES POUR 100 g
(OBTENIES PAR CALCUL)

Énergie	2425	kJ
	585	kcal
Graisses	53.5	g
dont acides gras saturés	11	g
acides gras mono-insaturés	12	g
acides gras polyinsaturés	30.5	g
Glucides	11.7	g
dont sucres	5.9	g
polyols	0	g
amidon	5.8	g
Fibres alimentaires	10.4	g
Protéines	13.4	g
Sel	0.25	g

Allergènes

SELON CE QUI INDIQUE DANS LE RÈGLEMENT (UE) 1169/2011:

Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales _____
Crustacés et produits à base de crustacés _____
Oeufs et produits à base d'oeufs _____
Poissons et produits à base de poissons _____
Arachides et produits à base d'arachides _____
Soja et produits à base de soja _____ X (lécithine de soja)
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) _____ CC (présence possible par contamination croisées)
Fruits à coque et produits à base de ces fruits _____ CC (présence possible par contamination croisées)
Céleri et produits à base de céleri _____
Moutarde et produits à base de moutarde _____
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame _____
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg (SO₂) _____
Lupin et produits à base de lupin _____
Mollusques et produits à base de mollusque _____

Légende: X = présent; (ingrédient qui le contient).

Statements

GMO Statement

Based on information from our raw material suppliers, the product is not derived from genetically modified raw material according to Regulation (EC) 1829/2003 - 1830/2003 concerning traceability and labelling of genetically modified organism.

HACCP Statement

This product is made in compliance with regulations in force in food sector and in compliance with the hygienic rules according to Regulation (EC) 852/2004.

Ionizing Radiation Statement

This product is not treated with ionizing radiation in any production steps.

Statement on Packaging Materials

The packaging materials used are in compliance with European Legislation (Regulation (EC) 1935/2004 - 1895/2005 - 2023/2006 - 10/2011) and with Italian Legislation (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) and subsequent amendments and additions.

Traceability

The packaging materials used are in compliance with European Legislation (Regulation (EC) 1935/2004 - 1895/2005 - 2023/2006 - 10/2011) and with Italian Legislation (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) and subsequent amendments and additions.