

## CHOCOLATE EXPRESS

### FICHE TECHNIQUE CHOCOLAT SPÉCIAL POUR LA PÂTISSERIE (TABLETTE)



**Enregistrement sanitaire:** 25.00021/C

**Nom du produit:** Chocolat spécial pour la pâtisserie

**Origine:** Espagne

**Ingrédients:** Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao et lécithine de soja E-322.

**Conditions d'stockage:** Conserver dans un endroit frais et sec, avec une humidité inférieure à 65% et la température entre 5 et 20° C. Verser une once de chocolat pour chaque tasse de 125 millilitres de lait. Remuer jusqu'à ébullition.

**Type d'emballage:** Tablette de chocolat avec le papier aluminium intérieure et le papier satin extérieure.

**Poids:** 300 grammes

#### Caractéristiques organoleptiques

.- **Couleur:** Typique – Pas de couleurs anormale

.- **Odeur / Saveur:** Typique

.- **Texture:** Ferme

**Allergènes:** Ne contient pas gluten / Ne contient pas lactose / Ne contient pas cholestérol. Apte pour cœliaques.

#### Valeur nutritionnelle par 100 grammes de produit

.- **Valeur énergétique / Protéines:** 517,9 kcal. / 5,4 grammes

.- **Graisses / Dont saturés / Humidité:** 25,9 grammes / 15,9 grammes / 0,9 grammes

.- **Glucides / Sucres totaux / Sel:** 65,8 grammes / 56,7 grammes / 0,3 grammes

.- **Cendres / Gluten / Cholestérol / Lactose:** 2,1 grammes / < 3,0 ppm / < 0,2 milligrammes / 0,065 milligrammes

**Logistique:** Unités par carton / Cartons par palette / Unités par palette: 21 / 60 / 1.260