

Distributed by:



OliveNation LLC

13 Robbie Road, Ste. A4, Avon, MA 02322

www.OliveNation.com / 617-580-3667

| | | |
|---|---------------------------------------|----------|
|  | FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET | page 1/2 |
| | CHOCOLAT AU LAIT MILK CHOCOLATE | |



Valrhona Satilia Fève Milk

NOM / NAME : Fèves Satilia lactée 33%

Technicité et simplicité d'une couverture d'enrobage.
A simple-to-use yet highly technical coating couverture.

Dénomination légale & Liste d'ingrédients Legal name & Ingredients list

Chocolat de couverture au lait (33% de cacao minimum, pur beurre de cacao)
Ingrédients: sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, fèves de cacao, émulsifiant (lécithine de soja).
Présence possible de fruits à coque, protéines d'œuf, gluten et arachide.

Milk chocolate couverture (33% cocoa minimum, pure cocoa butter)
Ingrédients: sugar, cocoa butter, whole milk powder, cocoa beans, emulsifier (soya lecithin).
This product may contain traces of nuts, egg proteins, gluten and peanut.

Description Description

Dominante chocolatée, peu sucrée et légèrement biscuitée.

Chocolate dominant, slightly sweet and a little biscuit.

Humidité / Humidity : < 1%

Finesse / Fineness : 18 µm

Application Application

| | | | |
|---|-------------------------------------|---|--------------------------|
| Ganache bonbon / Chocolate ganaches | <input type="checkbox"/> | Sauce / Sauce | <input type="checkbox"/> |
| Enrobage / Coating | <input checked="" type="checkbox"/> | Glace et sorbets / Ice cream & Sherbets | <input type="checkbox"/> |
| Moulage / Moulding | <input type="checkbox"/> | Boisson chocolat / Chocolate Drink | <input type="checkbox"/> |
| Ganache Pâtisserie / Ganache Pâtisserie | <input type="checkbox"/> | Décor / Decorations | <input type="checkbox"/> |
| Mousse / Mousse | <input type="checkbox"/> | Nappage / Glaze | <input type="checkbox"/> |

Recommandé / Recommended

Possible / Possible

Caractéristiques microbiologiques Microbiological characteristics

| Microorganismes / Microorganisms | | Méthode / Method |
|---|--|------------------|
| Microorganismes aérobies mésophiles Mesophilic aerobic microorganisms: | < 5 000 germes par g / < 5 000 germs per g | NF ISO 4833* |
| Coliformes 30°C / Coliforms 30°C: | < 100 germes par g / < 100 germs per g | NF ISO 4832* |
| Escherichia coli : | < 1 germe par g / < 1 germ per g | NF ISO 16649-2* |
| A.S.R. / S.R.A. : | < 1 germe par g / < 1 germ per g | XP V 08-061* |
| Staphylocoques / Staphylococci : | < 100 germes par g / < 100 germs per g | NF ISO 6888-2* |
| Salmonelle / Salmonella : | Absence dans 25g / Absence in 25g | NF ISO 6579* |
| Listeria monocytogenes : | Absence dans 25g / Absence in 25g | NF ISO 11290-1* |
| Levures et moisissures / Yeasts and moulds : | < 50 germes par g / < 50 germs per g | NF ISO 7954* |

Le laboratoire d'analyses est accrédité par le COFRAC pour les analyses marquées***.
The analysis laboratory is appointed by the COFRAC for marked analysis***.

| | | |
|---|--|----------|
|  | FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET | |
| | | page 2/2 |

Composition
Composition

| | | | |
|--|-------|--|------|
| Sucre (saccharose) <i>Suger (saccharose)</i> | 42,5% | Fèves de cacao <i>Cocoa beans</i> | 9,5% |
| Beurre de cacao <i>Cocoa butter</i> | 24,0% | Emulsifiant : lécithine de soja <i>Emulsifier: soya lecithin</i> | 0,5% |
| Lait entier en poudre <i>Whole milk powder</i> | 23,5% | | |

Composition nutritionnelle pour 100g
Nutritional values per 100g

| | | | |
|--|--------------------|--|---------|
| Valeur Energétique <i>Energetic Value</i> | 551 kcal / 2300 kJ | | |
| Protides <i>Proteins</i> | 7,4 g | Sodium <i>Sodium</i> | 0,07 g |
| Lipides <i>Total fat</i> | 34,7 g | Calcium <i>Calcium</i> | 195 mg |
| Total acides gras saturés <i>Sat fat</i> | 21 g | Fer <i>Iron</i> | 1,2 mg |
| Glucides <i>Total carbohydrates</i> | 52,4 g | Vitamine A <i>Vitamin A</i> | 57 µg |
| Sucres totaux (en saccharose) <i>Sugars</i> | 37,4 g | Vitamine C <i>Vitamin C</i> | 1 mg |
| Fibres alimentaires totales (méthode AOAC 1988) <i>Fiber</i> | 1,9 g | Cholesterol <i>Cholesterol</i> | 25,8 mg |

Conditionnement
Packaging

| | | | |
|--|-------------------------------|--|---|
| Présentation: <i>Presentation:</i> | Fèves de 3g 3g beans | | |
| Unité de vente : <i>Sales unit :</i> | Carton de 20 kg 20 kg case | Dimensions (en cm) : <i>Dimensions (in cm) :</i> | 36,0 x 40,5 x 26,5 |
| | | Matériaux: <i>Materials:</i> | Sac en plastique + carton Plastic bag + cardboard case |

Conservation
Preservation

| | | | |
|--|---|--|--|
| Conditions de conservation : <i>Preserving conditions :</i> | Dans un endroit sec entre 16 et 18°C In a dry place where temperature is maintained at 16-18°C / 60-64°F | | |
| DLUO : | 12 mois / 12 months | | |
| INDICATION QUALITE - étant donné la moyenne des durées de stockage, la durée de vie commerciale (DVC) à la sortie des entrepôts de VALRHONA sera de : | 8 mois minimum | | |
| QUALITY INFORMATION - considering the average period of storage, the remaining shelf-life exit VALRHONA will be : | 8 months minimum | | |

Garantie Non-OGM
Non- GMO Guarantee

Nous certifions qu'aucun ingrédient n'est issu de matières premières génétiquement modifiées ; nos étiquetages sont conformes à la réglementation en vigueur.
We certify that all ingredients are issued of GMO free raw materials ; our labelling is in accordance with the regulation in force.

Garantie Non-ionisation
Non-ionization guarantee

Nous certifions que nous n'utilisons pas le process de ionisation pour la fabrication de tous nos produits.
We certify that we do not use ionization process for the manufacturing of all our products.

Dernière Mise à jour
Update

Informations non contractuelles.
Not contractual informations.