



OSWALDO 71%
Couverture Noire Pérou Bio 6kg

REF. CH10712



Données de base / informations générales

Numéro d'article CH10712
Désignation de l'article OSWALDO 71% Couverture Noire Pérou Bio 6kg

EAN 
7611326691594

Numéro tarifaire douanier 1806.2089
Dénomination spécifique Chocolat noir de couverture
Format de l'article Rondo

Indications concernant l'utilisation et la mise en oeuvre, description du produit, dosage

Indications concernant l'utilisation (mode d'emploi) Pour l'enrobage de pralinés et spécialités, pour le moulage de corps creux ainsi que pour la préparation de ganaches, mousse & crèmes.

Mise en oeuvre
Propriétés

Certifications

Halal
Kosher Parve
Kosher Parve OU
Ordonnance sur l'agriculture biologique (CH)
Ordonnance sur l'agriculture biologique (EU) "Agriculture non UE"

Ingrédients/composition/déclaration

Pays d'origine
Déclaration

Ingrédients	Origine	Part
fèves de cacao écalées* (Pérou)	PE	61.647 %
sucre de canne* (Paraguay)	PY	28.235 %
beurre de cacao* (République Dominicaine)	DO	10.118 %

cacao: 71 % minimum

Gestion des allergènes

Déclaration des traces Peut contenir des traces de lait (inclusif lactose), noisettes, amandes.

Valeurs nutritionnelles pour 100g (calculé)

Energie	583 kcal
	2418 kJ
Matières grasses	44.0 g
dont acides gras saturés	27.0 g
acides gras monoinsaturés	16.0 g
acides gras polyinsaturés	1.0 g
acides gras trans	0.1 g
acides gras trans naturels	0.0 g
Cholesterol	1 mg
Glucides	33.5 g
dont sucres	28.3 g
davon Saccharose	28.1 g
Glucose	0.0 g
Fructose	0.0 g



OSWALDO 71%
Couverture Noire Pérou Bio 6kg

REF. CH10712



Lactose	0.0 g
autres sucres	0.0 g
dont amidon	0.0 g
autres glucides	5.2 g
Sucre ajouté	28.1 g
dont polyols	0.0 g
Fibres	10.8 g
Protéines	6.8 g
dont protéine du lait	0.0 g
Sel	0.0 g
Sels minéraux	0.9 g
dont sodium	12 mg
Calcium	134 mg
Fer	16 mg
Potassium	606 mg
Eau	0.7 g

Déclaration douanière

pâte de cacao	61.65 %
beurre de cacao	10.12 %
saccharose	28.09 %

Description sensorielle du produit

Odeur typique de couverture noire
Goût noir extra-fin, fruité, fleuri
Couleur brun foncé
Aspect solide

Caractéristiques physico-chimiques

	Tol. inférieure	Valeur nominale	Tol. supérieure	
Viscosité (40°C) - IOCCC	1.200		1.450	Pa.s
Finesse	12.000	16.000	18.000	my
Cadmium chocolat-couverture ≥ 50% de matière sèche totale de cacao			0.800	mg/kg

Citères microbiologiques

	Tol. inférieure	Valeur nominale	Tol. supérieure
Germes aérobies mésophiles (FMAT UFC/g ISO-4833-1)			5000.000
Enterobacteriaceae UFC/g ISO-21528-2			100.000
Escherichia coli UFC/g ISO-16649-2			0.000
Levures UFC/g ISO-21527-1/2			100.000
Moisissures UFC/g ISO-21527-1/2			100.000
Staphylococcus aureus UFC/g ISO-6888-1			100.000
Salmonelles UFC/25 g ISO-6579-1			0.000

Légende microbiologique:

- UFC/g: unités formant colonie par gramme
- Germes aérobies mésophiles «0» correspond au seuil de détection 10 UFC/g
- Entérobactéries «0» correspond au seuil de détection de 1 UFC/g (0-10 UFC détectable de manière qualitative, à partir de 10 UFC détectable de manière quantitative)
- Escherichia coli 0 correspond à «non détectable» /g
- Levures et moisissures «0» correspond au seuil de détection de 20 UFC/g
- Staphylocoques à coagulase positive «0» correspond au seuil de détection de 100 UFC/g
- Salmonelles «0» correspond à «non détectable» dans 25 g
- Germes coliformes «0» avec méthode MPN correspond à «non détectable» dans 2.22g
- Levures osmotolérante seuil de détection 10 UFC/g
- Entérocoques seuil de détection 100 UFC/g
- Listeria monocytogène seuil de détection 10 UFC/g
- Flore Mésophile Aérobie Totale (FMAT) seuil de détection 10 UFC/g

Emballage

WI24V Wickler db. 495 Rondo / ohne Druck

Emballages primaires



OSWALDO 71%
Couverture Noire Pérou Bio 6kg

REF. CH10712



CA88V Faltschachtel Logistikbraun unbedruckt

Emballages second.

Données logistiques (transport, stockage, conservation)

Unité de vente	Carton
Poids brut	6.350 kg
Poids net	6.000 kg
Volume	0.013 m ³
Unité de vente par palette	96
Durée restante garantie en nombre de jours	360
DLUO en nombre de jours	720
Conditions de stockage	Au frais et au sec 8 - 18°C

HACCP / QS

Tamissage en mm	0.3 mm
-----------------	--------

Conformité

Exigences légales

Le produit fourni se conforme aux exigences actuelles des législations suisse et européenne au sujet des OGM.

- Règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés du 22 septembre 2003 (Version consolidée)
- Règlement (CE) n° 1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés du 22 septembre 2003 (Version consolidée)
- SR 817.02 Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUO) du 16 décembre 2016
- SR817.022.51 Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées (ODAIM) du 27 mai 2020
- SR817.022.16 Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) du 16 décembre 2016

Le produit fourni se conforme aux exigences actuelles des législations suisse et européenne au sujet des pesticides et contaminants comprenant:

- SR817.021.23 Ordonnance du DFI sur les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les produits d'origine végétale ou animale (OPOVA) du 16 décembre 2016
- SR817.022.15 Ordonnance du DFI sur les teneurs maximales en contaminants (Ordonnance sur les contaminants, OCont) du 16 décembre 2016
- Règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires du 28 janvier 2002 (Version consolidée)
- Règlement (CE) no 1333/2008 sur les additifs alimentaires du 16 décembre 2008 (Version consolidée)
- Règlement (CEE) n° 315/93, portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires du 8 février 1993 (Version consolidée)
- Règlement (CE) N° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale du 23 février 2005 (Version consolidée)

Traitement par irradiation

Le produit n'a pas subi de traitement par irradiation.

Nanotechnologie

Le produit est exempt de nanotechnologie.



OSWALDO 71%
Couverture Noire Pérou Bio 6kg

REF. CH10712



Déclaration des valeurs	100 g
Énergie	2418 kJ / 583 kcal
Matières grasses	44.0 g
dont acides gras saturés	27.0 g
Glucides	33.5 g
dont sucres	28.3 g
Fibres	10.8 g
Protéines	6.8 g
Sel	0.0 g