

BEURRE DE CACAO - 12x1KG



Réf DGF: 02053 / Code barre: 3584730 02053 0

(Révisé le: 24/01/2015) - Révision: 6

Pâte dure et de couleur blanc crème à température ambiante.

Conditionnement :

Pot plastique blanc.

Poids net : 1kg

Dimensions : diamètre 150 x hauteur 100 mm

1 carton = 12 pots

Poids net d'un carton : 12 kg

Poids brut d'un carton: 12.6 kg

Dimensions d'un carton: 455 X 310 X 205 mm

Etiquetage :

Etiquette sur pot et carton mentionnant:

* la liste des ingrédients

* le numéro de lot : UUAQQQ (UU= code usine; A= année de production; QQQ= quantième du jour de fabrication)

* la date de fabrication : JJ/MM/AA

* la DLUO : MM/AAAA

Ingrédients :

Beurre de cacao, extrait par pression mécanique de la pâte de cacao.

Mode d'emploi :

Application en chocolaterie et confiserie comme support de laque de colorants alimentaires, ou pour apporter un support de cristallisation des décors.

Chauffer le bloc de beurre de cacao au four micro ondes ou au bain marie jusqu'à obtenir un

liquide jaunâtre propre à l'incorporation des ingrédients de la recette.

Conditions de stockage :

Entre 15 et 18°C, à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites.

Conservation :

A consommer de préférence dans les 12 mois suivant la fabrication.
