

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	<b>Gestione documento</b>
	<b>CHUAO – BARRA CIOCCOLATO FONDENTE</b> <b>CODICE ARTICOLO 5535</b>	<i>Rev. 3 del 07/06/2018</i>
		<i>Emesso da RGSQ</i> <i>Sonia Bini</i>
		Pag. 1 di 2

Denominazione commerciale	<b>Chuo – Barra Cioccolato Fondente</b>
Denominazione di vendita	Cioccolato fondente 70%
Produttore	<b>AMEDEI S.r.l.</b> Via San Gervasio 29, La Rotta - Pontedera (PI) - ITALIA Tel. + 39 0587 484849 Fax + 39 0587 483208 <a href="http://www.amedei.it">http://www.amedei.it</a> e-mail: amedei@amedei.it
Ingredienti	Pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao. Cacao min. 70%
Allergeni	Può contenere tracce di <b>nocciole, mandorle, pistacchi, noci, latte.</b>
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto, max. 18°C. Degustare a temperatura ambiente.
Shelf life	18 mesi, espressa come TMC (termine minimo di conservazione) in giorno/mese/anno
Rintracciabilità	Lotto
Formato	Barra
Peso netto	1.000g – 35,2oz
Packaging	Imballaggio primario: PP
Caratteristiche organolettiche	Profumo fresco di cacao e di cioccolato lavorato, fruttato di frutti rossi (ciliegie, lamponi, ribes) e frutta esotica. Scrocchio netto, sapore delicato, fresco, acidulo, con note marcate di ribes e di ciliegia molto matura. Evolve in sapore di frutti freschi e chiude con una sensazione di miele, confettura. Ha una persistenza molto lunga e una acidità equilibrata.
Caratteristiche microbiologiche	CMT < 10 <sup>5</sup> UFC/g      Lieviti e Muffe < 10 <sup>2</sup> UFC/g Enterobatteri < 100 UFC/g      Stafilococchi coag.+ < 10 UFC/g E. coli < 10 UFC/g      Salmonella spp. assente pres./ass. 25/g
Caratteristiche chimiche	Residui di fitofarmaci e metalli pesanti entro i limiti di legge.
OGM	Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati, né loro derivati.
Utilizzo consigliato	Decorazioni, glasse, ganache, cioccolata in tazza, gelato, mousse e desserts, farciture, salse.

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	<b>Gestione documento</b>
	<b>CHUAO – BARRA CIOCCOLATO FONDENTE</b> <b>CODICE ARTICOLO 5535</b>	Rev. 3 del 07/06/2018
		Emesso da RGSQ Sonia Bini
		Pag. 2 di 2

### TEMPERAGGIO

Il temperaggio è la cristallizzazione del burro di cacao nel cioccolato liquido.

**Temperaggio a mano:** portare la massa di cioccolato alla temperatura T1 (45°-50°C). Versare 2/3 del cioccolato su un marmo e lavorarlo con una spatola fino ad abbassarla alla temperature T2 (29°-30°C). A questo punto aggiungere il cioccolato raffreddato a quello restante nella casseruola. Si procede a una miscelazione fino a raggiungere la temperatura T3 (31°-32°C).

**Temperaggio a macchina:** far sciogliere il cioccolato fino alla temperature di 45°-50°C, in seguito farla scendere fino alla temperatura T2 (29°-30°C), poi riscaldare fino alla temperatura di utilizzazione (31°-32°C). Le temperature possono variare a seconda della tipologia del macchinario.

### TEMPERAGGIO

BARRE	T1	T2	T3
CIOCCOLATO FONDENTE	45 - 50°C	29°- 30°C	31°- 32°C

CACAO MINIMO	GRASSI TOTALI
70%	40% ± 1,5

