



# Fiche technique / Specification sheet

Code produit / Product code : 1022012

Gencode : 3595180220128

Code douanier / custom code : 1704903000

**Nom / Name :**  
FONDETTE NEVEA 29% 5KG  
WHITE CHOC DROPS NEVEA 29% 5KG

**Photo produit / Product picture :**



**Conditionnement :**  
Poids net: 5KG  
Poids brut: 5.327KG

**Packaging :**  
Net weight: 11.000lbs  
Gross weight: 11.719lbs

## Dénomination / Description Produit / Ingrédients Name / Product description / Ingredients

**Dénomination / Name :**  
Chocolat blanc 29% de beurre de cacao minimum. White chocolate 29% cocoa butter minimum

**Description / Description :**  
Doté d'un arôme lacté, légèrement sucré et vanillé, ce chocolat laisse en bouche un léger parfum de lait caramélisé. Il est très fluide et facile à travailler, avec une forte teneur en beurre de cacao.  
This delicately sweet chocolate offers dairy notes with touches of vanilla, offering a subtle flavor of caramelized milk. It is very fluid and easy to work, with a high cocoa butter content.

**Ingrédients / Ingredients :**  
sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait de vanille  
sugar, cocoa butter, MILK powder, emulsifier: sunflower lecithin, vanilla extract

## Composition / Composition

sucre / sugar	42%	Finesse / Fineness :	18 µm
beurre de cacao / cocoa butter	30%	Viscosité / Viscosity :	≤ 1,5 Pa.s
LAIT en poudre / MILK powder	28%	Limite d'écoulement / Limit of flow :	≤ 5 Pa
émulsifiant : lécithine / emulsifier: lecithin	< 1%	Humidité / Humidity	≤ 1,6 %
extrait de vanille / vanilla extract	< 1%	<b>Allergènes dans le produit / Allergen in the product :</b> Lait Milk	
% de beurre de cacao total	29.5	<b>Peut contenir des traces de / May contain traces of :</b> Oeuf, Sésame, Soja, Fruit à coque Egg, Sesam, Soy, Nut	
% de beurre de cacao ajouté	29.5		
% de MG laitière	7.2		

## Application / utilisation Application / Using

Ganache Pâtissière / Pastry ganache	<input checked="" type="checkbox"/>	Décor / Decoration	<input checked="" type="checkbox"/>
Enrobage / Coating	<input checked="" type="checkbox"/>	Sauce / Sauce	<input checked="" type="checkbox"/>
Moulage / Moulding	<input checked="" type="checkbox"/>	Glace / Ice cream	<input type="checkbox"/>
Ganache bonbon / confectionery ganache	<input checked="" type="checkbox"/>	Boisson chocolat / Chocolate drink	<input checked="" type="checkbox"/>
Mousse / Mousse	<input checked="" type="checkbox"/>	Nappage / Glaze	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Recommandé / Recommended			

## Valeurs nutritionnelles pour 100g Nutritional values per 100g

Energie / Energy :	2415 KJ / 575 kcal	Glucides / Carbohydrate :	52.2 g	Sel / salt :	0.26 g
Matières grasses / Fat :	37.3 g	dont sucres / of which sugars :	52.2 g	Sodium :	102 mg
dont acides gras saturés / of which saturates :	22.4 g	Fibres alimentaires / Fibers :			
		Protéines / Proteins :	7.6 g		

## Caractéristiques microbiologiques / microbiological characteristics

Microorganismes / Microorganisms	Selon le règlement CE 2073/2005 modifié / based on CE 2073/2005 modified	Méthode / Method
Flora aérobie mésophile (30°C) / Mesophilic aerobic microorganisms		NF EN ISO 4833-1 (*)
Entérobactéries présumées (30°C) / Enterobacteria (30°C)	< 100/g	NF V 08-054 (*)
Coliformes thermotolérants / Thermotolerant coliforms	< 100/g	NF V 08-060 (*)
Staphylocoque coagulase +	< 10/g	NF EN ISO 6888-2 (*)
Salmonella	Abs dans 25g	RAY 32/02 – 06/08 (*)
Levures / Yeasts	< 100/g	NF V 08-059 (*)
Moisissures / Molds	< 100/g	NF V 08-059 (*)
Bacillus Cereus	< 100/g	NF EN ISO7932 (*)

(\*) le laboratoire est accrédité COFRAC pour les analyses marquées / The laboratory is accredited by COFRAC for marked analysis.

## Conditionnement / Packaging

**Conditionnement :**

(UC = unité commerciale / PCB = unité de livraison)

Nombre d'UC par PCB :	1	Poids Net PCB (en kg) :	5.000
Dimension UC en mm (L x l x h) :	300 x 195 x 215	Poids brut PCB (en kg) :	5.327
Dimension PCB en mm (L x l x h) :	300x195x215		

Consigne à réception / Reception controls  
Conservation / Preservation

**Consigne à réception / Reception controls** : à vérifier lors de la réception : les systèmes d'inviolabilité (scotch, bague...), l'état de l'emballage. En cas d'anomalie, veuillez signaler ces désagréments sur le bordereau de livraison. / *To be controlled at reception : inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document.*

**Conditions de conservation / Preserving conditions** : Dans un endroit sec (taux d'humidité < à 60%). Température comprise entre 16°C et 18°C. Protéger de la lumière et des odeurs. / *Store in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 16°C and 18°C. Protect from light and odours.*

**DLUO** : 24 mois / 24 months

Garantie / Guarantee

**Garantie non-OGM / GMO-free guarantee** : selon règlements UE n°1829/2003 et n°1830/2003

Nous certifions qu'aucun de nos ingrédients n'est issu de matières premières génétiquement modifiées. / *We certify that all ingredients are issued of GMO-free raw materials.*

**Garantie non-ionisation / Non-ionization guarantee** : selon directive 1999/2/CE

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.*

Informations non contractuelles

Validée par le service qualité / *Approved by Quality department*

Partie grisée = partie non renseignée / *grey part = not informed part*

Date : 24 06 2020

Chocolat Weiss - 1 rue Eugène Weiss - BP 242 - 42006 Saint Etienne Cedex 1 - FRANCE

Tel : +33 (0)4 77 49 41 49 - Fax : +33 (0)4 77 49 65 25

www.weiss.fr



Entreprise  
du Patrimoine  
Vivant  
L'Association  
des artisans  
d'Alsace

→ Commandez en ligne

www.weiss.fr

#chocolatweiss   #weisschocolate