



Fiche technique / Specification sheet

Code produit / Product code : 1022063

Gencode : 3595180220630

Code douanier / custom code : 1806201000

Nom / Name :
FONDETTE ORICAO 58% 5KG
DARK CHOC DROPS ORICAO 58% 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 noir 58% de cacao minimum Dark chocolate cocoa 58% minimum

Description / Description :
Le chocolat noir indispensable au goût intense, facile à utiliser pour toutes les applications. Oricao 58% présente une douceur en première bouche permettant de nombreux mariages d'arômes. Puis, c'est après que toutes les notes typiques du chocolat s'éveillent, donnant ainsi une fin très chocolatée.
An essential dark chocolate with an intense flavor that is adapted to all applications. At first, Oricao is sweet, offering different aroma combinations. Then it releases a burst of typical chocolate notes with an intensely chocolaty finish.

Ingrédients / Ingredients :
fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, vanille
cocoa beans, sugar, cocoa butter, emulsifier: sunflower lecithin, vanilla

Composition / Composition

fèves de cacao / cocoa beans	49%	Finesse / Fineness :	18 µm
sucre / sugar	41%	Viscosité / Viscosity :	≤ 1.5 Pa.s
beurre de cacao / cocoa butter	10%	Limite d'écoulement / Limit of flow :	≤ 5 Pa
émulsifiant : lécithine / emulsifier: lecithin	1%	Humidité / Humidity	≤ 0,8 %
vanille / vanilla	< 1%	Allergènes dans le produit / Allergen in the product :	
% de beurre de cacao total	36.2	Peut contenir des traces de / May contain traces of :	
% de beurre de cacao ajouté	9.8	Lait, Oeuf, Sésame, Soja, Fruit à coque	
% de MG laitière	0.0	Milk, Egg, Sesam, Soy, Nut	

Application / utilisation Application / Using

Ganache Pâtissière / Pastry ganache	<input checked="" type="checkbox"/>	Décor / Decoration	<input checked="" type="checkbox"/>
Enrobage / Coating	<input type="checkbox"/>	Sauce / Sauce	<input checked="" type="checkbox"/>
Moulage / Moulding	<input checked="" type="checkbox"/>	Glace / Ice cream	<input checked="" 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 :	2299 KJ / 551 kcal	Glucides / Carbohydrate :	43.5 g	Sel / salt :	0.01 g
Matières grasses / Fat :	36.3 g	dont sucres / of which sugars :	41.1 g	Sodium :	3 mg
dont acides gras saturés / of which saturates :	21.5 g	Fibres alimentaires / Fibers :	10.8 g		
		Protéines / Proteins :	7.2 g		

Caractéristiques microbiologiques / microbiological characteristics

Microorganismes / Microorganisms	Selon le règlement CE 2073/2005 modifié / based on CE 2073/2005 modified	Méthode / Method
Flore 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