



Fiche technique / Specification sheet

Code produit / Product code : 1022016

Gencode : 3595180220166

Code douanier / custom code : 1806201000

Nom / Name :
FONDETTE ACARIGUA 70% 5KG
DARK CHOC DROPS ACARIGUA 70% 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 70% de cacao minimum Dark chocolate cocoa 70% minimum

Description / Description :
Une grande douceur en bouche avec une note finale de fruits rouges très parfumée. Un classique de la Chocolaterie Weiss co-développé avec Michel Chaudun, chocolatier parisien de renom.
A very sweet chocolate couverture, with fruity red berry notes. A Weiss standard created with Michel Chaudun, Parisian chocolatier.

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	66%	Finesse / Fineness :	18 µm
sucre / sugar	29%	Viscosité / Viscosity :	≤ 2 Pa.s
beurre de cacao / cocoa butter	5%	Limite d'écoulement / Limit of flow :	≤ 8 Pa
émulsifiant : lécithine / emulsifier: lecithin	< 1%	Humidité / Humidity	≤ 0,8 %
vanille / vanilla	< 1%	Allergènes dans le produit / Allergen in the product :	
		Peut contenir des traces de / May contain traces of :	
		Lait, Oeuf, Sésame, Soja, Fruit à coque Milk, Egg, Sesam, Soy, Nut	
% de beurre de cacao total	40.6		
% de beurre de cacao ajouté	5.0		
% de MG laitière	0.0		

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 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 type="checkbox"/>

Recommandé / Recommended

Valeurs nutritionnelles pour 100g Nutritional values per 100g

Energie / Energy:	2333 KJ / 562 kcal	Glucides / Carbohydrate :	32.1 g	Sel / salt :	0.01 g
Matières grasses / Fat :	40.5 g	dont sucres / of which sugars :	28.9 g	Sodium :	3 mg
dont acides gras saturés / of which saturates :	24 g	Fibres alimentaires / Fibers :	14.5 g		
		Protéines / Proteins :	9.8 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 Savoirs
Régionaux

→ Commandez en ligne

www.weiss.fr

#chocolatweiss   #weisschocolate