



Fiche technique / Specification sheet

Code produit / Product code : 1022015

Gencode : 3595180220159

Code douanier / custom code : 1806201000

Nom / Name :
FONDETTE SANTAREM 65% 5KG
DARK CHOC DROPS SANTAREM 65% 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 65% de cacao minimum *Dark chocolate cocoa 65% minimum*

Description / Description :
Ce chocolat surprenant et unique révèle des notes fumées prononcées, des arômes bruns de tabac alliés à des touches végétales rappelant la puissance de certains thés verts. Cette couverture est recommandée pour des recettes de ganaches aux fruits rouges mais également pour des préparations salées au chocolat (sauces pour gibier par exemple).
This surprising and unique chocolate features strong smoky notes, with dark tobacco flavors blending with botanic hints, reminiscent of certain powerful green teas. This couverture is recommended for red fruit ganaches but also for savory chocolate recipes such as sauces to serve with game.

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 / <i>cocoa beans</i>	54%	Finesse / <i>Fineness</i> :	≤ 18
sucre / <i>sugar</i>	34%		μm
beurre de cacao / <i>cocoa butter</i>	12%	Viscosité / <i>Viscosity</i> :	≤ 2 Pa.s
émulsifiant : lécithine / <i>emulsifier: lecithin</i>	< 1%	Limite d'écoulement / <i>Limit of flow</i> :	≤ 8 Pa
vanille / <i>vanilla</i>	< 1%	Humidité / <i>Humidity</i>	≤ 0,8 %
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	11.5		
% de MG laitière	0.0		

Application / utilisation Application / Using

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g Nutritional values per 100g

Energie / <i>Energy</i> :	2372 KJ / 570 kcal	Glucides / <i>Carbohydrate</i> :	37.1 g	Sel / <i>salt</i> :	0.01 g
Matières grasses / <i>Fat</i> :	40.6 g	dont sucres / <i>of which sugars</i> :	34.5 g	Sodium :	3 mg
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i> :	24.1 g	Fibres alimentaires / <i>Fibers</i> :	11.9 g		
		Protéines / <i>Proteins</i> :	8 g		

Caractéristiques microbiologiques / microbiological characteristics

Microorganismes / <i>Microorganisms</i>	Selon le règlement CE 2073/2005 modifié / <i>based on CE 2073/2005 modified</i>	Méthode / <i>Method</i>
Flore aérobie mésophile (30°C) / <i>Mesophilic aerobic microorganisms</i>		NF EN ISO 4833-1 (*)
Entérobactéries présumées (30°C) / <i>Enterobacteria (30°C)</i>	< 100/g	NF V 08-054 (*)
Coliformes thermotolérants / <i>Thermotolerant coliforms</i>	< 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 / <i>Yeasts</i>	< 100/g	NF V 08-059 (*)
Moisissures / <i>Molds</i>	< 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