



## Fiche technique / Specification sheet

Code produit / Product code : 1028085

Gencode : 3595180280856

Code douanier / custom code : 1806329000

**Nom / Name :**  
 SUBLIME CHOCOLAT NOIR 55% 12KG  
 SUBLIME CHOCOLAT NOIR 55% 12KG

Photo produit / Product picture :



**Conditionnement :**  
 Poids net: 12KG  
 Poids brut: 12.62KG

**Packaging :**  
 Net weight: 26.400lbs  
 Gross weight: 27.764lbs

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

**Dénomination / Name :**  
 Chocolat noir 55% de cacao minimum  
 Dark chocolate 55% cocoa minimum

**Description / Description :**  
 Un chocolat rond et intense d'une rare longueur en bouche.  
 A rounded, intense chocolate taste with exceptional length.

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

Allergènes  
 Allergens

Allergènes dans le produit / Allergen in the product :

**Peut contenir des traces de / May contain traces of :**  
 Soja, Lait, Oeuf, Sésame, Fruit à coque  
 Soy, Milk, Egg, Sesam, Nut

Composition nutritionnelle pour 100g  
 Nutritional values per 100g

Energie / Energy:	2160 KJ / 518 kcal	Glucides / Carbohydrate :	47.1 g	Sel / salt:	0.01 g
Matières grasses / Fat :	30.4 g	dont sucres / of which sugars :	44.4 g	Sodium :	3 mg
dont acides gras saturés / of which saturates :	17.8 g	Fibres alimentaires / Fibers :	12 g	Protéines / Proteins :	8.1 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) :	12.000
Dimension UC en mm (L x l x h) :	372 x 240 x 265	Poids brut PCB (en kg) :	12.620
Dimension PCB en mm (L x l x h) :	372 x 240 x 265		

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 (à la date de fabrication / from production date)

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 processus 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.

Validée par le service qualité / Approved by Quality department

Informations non contractuelles

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'expertise  
des artisans  
Maîtres

→ Commandez en ligne  
[www.weiss.fr](http://www.weiss.fr)

#chocolatweiss   #weisschocolate