



Fiche technique / Specification sheet

Code produit / Product code : 1121367

Gencode : 3595181903570

Code douanier / custom code : 1704903000

Nom / Name :

FONDETTE ANEO BLANC 34% 5KG
WHITE CHOCOLATE DROPS ANEO 34% 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 34% de beurre de cacao minimum. White chocolate 34% cocoa butter minimum

Description / Description :

Son nom s'inspire des Inuits qui utilisent ce mot pour désigner la neige. Anéo est un chocolat blanc de couleur claire, très peu sucré qui caresse le palais grâce à son goût de lait frais et onctueux, parfaitement équilibré avec ses notes chaudes et fleuries de vanille de Madagascar. D'une fluidité parfaite et d'une texture très fondante, il sera l'allié de votre créativité pour tout type de créations.

With its name inspired by the Inuit word for snow, Anéo is a white chocolate with a beautiful pure white color. Anéo is not too sweet, and caresses the palate with fresh and velvety dairy flavors, perfectly balanced with warm, floral notes of Madagascan vanilla. It offers perfect fluidity and an extremely fondant texture, and will bring out your creativity in all kinds of different creations.

Ingrédients / Ingredients :

sucré, beurre de cacao, LAIT en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait de vanille
sugar, cacao butter, MILK powder, emulsifier: sunflower lecithin, vanilla extract

Composition / Composition

sucré / sugar	37%	Finesse / Fineness :	18 µm
beurre de cacao / cacao butter	34%	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%	Allergènes dans le produit / Allergen in the product :	
% de beurre de cacao total	34.2	Peut contenir des traces de / May contain traces of :	
% de beurre de cacao ajouté	34.2	Lait, Oeuf, Sésame, Soja, Fruit à coque	
% de MG laitière	7.2	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 checked="" 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"/>

Recommandé / Recommended

Valeurs nutritionnelles pour 100g Nutritional values per 100g

Energie / Energy:	2534 KJ / 602 kcal	Glucides / Carbohydrate :	46.9 g	Sel / salt:	0.26 g
Matières grasses / Fat :	42.6 g	dont sucres / of which sugars :	46.9 g	Sodium :	101 mg
dont acides gras saturés / of which saturates :	25.6 g	Fibres alimentaires / Fibers :			
		Protéines / Proteins :	7.5 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