



Fiche technique / Specification sheet

Code produit / Product code : 1026024

Gencode : 3595180260247

Code douanier / custom code : 2008191930

Nom / Name :
PRALINE NOIS ROMAINE 50-50 5KG
ROMAN HAZELNUT PRALINE 50-50 5KG

Photo produit / Product picture :



Conditionnement :
Poids net: 5KG
Poids brut: 5.232KG

Packaging :
Net weight: 11.000lbs
Gross weight: 11.510lbs

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

Dénomination / Name :
Praliné lisse noisettes Smooth hazelnuts praline

Description / Description :
Praliné Lisse Noisettes Romaines 50-50 / Smooth Praline 50-50 Roman Hazelnuts

Ingrédients / Ingredients :
NOISETTE (50%), sucre, émulsifiant : lécithine de tournesol, vanille
HAZELNUT (50%), sugar, emulsifier: sunflower lecithin, vanilla

Composition / Composition

NOISETTE / HAZELNUT	50%
sucre / sugar	50%
émulsifiant : lécithine / emulsifier: lecithin	< 1%
vanille / vanilla	< 1%

Allergènes dans le produit / Allergen in the product :
Noisette
Hazelnut

Peut contenir des traces de / May contain traces of :
Lait, Oeuf, Sésame, Soja, Autres fruits à coque
Milk, Egg, Sesam, Soy, Other nuts

Composition nutritionnelle pour 100g Nutritional values per 100g

Energie / Energy:	2193 KJ / 527 kcal	Glucides / Carbohydrate:	57 g	Sel / salt:	0.01 g
Matières grasses / Fat:	30 g	dont sucres / of which sugars:	52.3 g	Sodium:	2 mg
dont acides gras saturés / of which saturates:	2.5 g	Fibres alimentaires / Fibers:	3.7 g	Protéines / Proteins:	7.7 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.

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 : 15 mois / 15 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 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'artisan
du chocolat
Français

Commandez en ligne
www.weiss.fr

#chocolatweiss #weisschocolate