



# Fiche technique / Specification sheet

Code produit / Product code : 1122780

Gencode : 3595181938886

Code douanier / custom code : 1704903000

**Nom / Name :**  
FONDETTE VAO BIO 35% 5KG  
VAO ORGANIC CHOC DROPS 35% 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 :**  
Spécialité à base de cacao *Speciality with cocoa*

**Description / Description :**  
Une couverture végétale blanche 35% peu sucrée à base de riz et de coco dont l'incroyable douceur et l'onctuosité rappellent celles du lait.  
*A 35% white vegetable chocolate made from rice and coconut. Its smoothness in mouth recalls the creamy texture of milk*

**Ingrédients / Ingredients :**  
sucre\*, beurre de cacao\*, farine de riz\*, poudre de coco\* (lait de coco, maltodextrine), émulsifiant : lécithine de tournesol\*, extrait de vanille\*  
*sugar, cocoa butter\*, rice flour\*, coconutmilkpowder\* (coconut milk, maltodextrin), emulsifier: sunflowerlecithin\*, vanilla extract\**

## Composition / Composition

sucre / sugar	36%	Finesse / Fineness :	18 µm
beurre de cacao / cocoa butter	35%	Viscosité / Viscosity :	≤ 1,5 Pa.s
farine de riz* / rice flour*	18%	Limite d'écoulement / Limit of flow :	≤ 5 Pa
poudre de coco* (lait de coco, maltodextrine) / coconutmilkpowder* (coconut milk, maltodextrin)	9%	Humidité / Humidity	≤ 1,1 %
émulsifiant : lécithine de tournesol / emulsifier: sunflowerlecithin	< 1%	<b>Allergènes dans le produit / Allergen in the product :</b>	
extrait de vanille / vanilla extract	< 1%	Lait, Oeuf, Sésame, Fruit à coque Milk, Egg, Sesam, Nut	
<b>Peut contenir des traces de / May contain traces of :</b>			
% de beurre de cacao total	35.4		
% de beurre de cacao ajouté	35.4		
% 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 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"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Recommandé / Recommended			

## Valeurs nutritionnelles pour 100g Nutritional values per 100g

Energie / Energy:	2452 KJ / 588 kcal	Glucides / Carbohydrate :	56.6 g	Sel / salt :	0.02 g
Matières grasses / Fat :	39.4 g	dont sucres / of which sugars :	38.3 g	Sodium :	
dont acides gras saturés / of which saturates :	25.6 g	Fibres alimentaires / Fibers :	0.1 g		
		Protéines / Proteins :	1.7 g		

## Caractéristiques microbiologiques / microbiological characteristics

Microorganismes / Microorganisms	Selon le règlement CE 2073/2005 modifié / based on CE 2073/2005 modified	Méthode / Method
Flora 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) :	
Dimension PCB en mm (L x l x h) :	300 x 195 x 215		

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 11 2021

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](http://www.weiss.fr)



Entreprise  
du Patrimoine  
Vivant  
L'Association  
des artisans  
d'Alsace

→ Commandez en ligne

[www.weiss.fr](http://www.weiss.fr)

#chocolatweiss   #weisschocolate