



# Fiche technique / Specification sheet

Code produit / Product code : 1028072

Gencode : 3595180280726

Code douanier / custom code : 1801000000

**Nom / Name :**  
GRUE SACHET 500G  
COCOA BEAN NIBS BAG 500G

**Photo produit / Product picture :**



**Conditionnement :**  
Poids net: 0.5KG  
Poids brut: 0.51KG

**Packaging :**  
Net weight: 1.100lbs  
Gross weight: 1.122lbs

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

**Dénomination / Name :**  
éclats de fèves de cacao torréfiées  
Roasted cocoa nibs

**Description / Description :**  
Grué de cacao - Des éclats de fèves de cacao torréfiées et concassées dans nos ateliers. Prêt à l'emploi pour vos moulages ou pâtisseries.  
Carefully roasted and crushed cocoa nibs. Ready to use for molding and pastry applications.

**Ingrédients / Ingredients :**  
fèves de cacao  
cocoa beans

## Allergènes Allergens

**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

## Composition nutritionnelle pour 100g Nutritional values per 100g

Energie / Energy:	2490 KJ / 604 kcal	Glucides / Carbohydrate:	5.5 g	Sel / salt:	0.01 g
Matières grasses / Fat:	53.2 g	dont sucres / of which sugars:	0.6 g	Sodium:	5 mg
dont acides gras saturés / of which saturates:	31.7 g	Fibres alimentaires / Fibers:	22.1 g	Protéines / Proteins:	14.8 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) :	0.500
Dimension UC en mm (L x l x h) :	100 x 55 x 220	Poids brut PCB (en kg) :	0.510
Dimension PCB en mm (L x l x h) :	400x300x300		

## 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 : 23 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