



FRANCE 1882

## Fiche technique / Specification sheet

Code produit / Product code : 1123335

Gencode : 3595181955296

Code douanier / custom code : 1806901900

**Nom / Name :**INDISPENSABLE ATELIER WEISS 100 PCS  
WEISS INDISPENSABLE 100 PC**Photo produit / Product picture :****Conditionnement :**Poids net: 0.91KG  
Poids brut: 1.13KG**Packaging :**Net weight: 2.002lbs  
Gross weight: 2.486lbsDénomination / Description Produit / Ingrédients  
Name / Product description / Ingredients**Dénomination / Name :**Assortiments de bonbons de chocolat  
Chocolate confectionneries assortment**Description / Description :**Weiss a sélectionné pour vous un assortiment de 10 recettes de bonbons de chocolat réunies dans une seule boîte de 100 pièces, pour amener variété et choix à vos clients les plus gourmets. 10 pièces de chaque  
Weiss created a selection of its 10 most popular bonbons. Packed in a very convenient box of 100 pieces, 10 of each, to offer the variety and choice to the most demanding palate.**Ingrédients / Ingredients :**sucre, fèves de cacao, beurre de cacao, NOISETTE, AMANDE, crème (LAIT), LAIT en poudre, sirop de sucre inverti, hostie (féculé de pomme de terre, eau, huile d'olive), miel de tournesol, sirop de glucose, citron vert, purée de fraise (fraise(90%), sucre), beurre pâtisier (LAIT), noix de coco, dextrose, PISTACHE, purée de citron (citron(90%), sucre), aiguillette d'orange (orange(57%), sucre, sirop de glucose), orange déshydratée, émulsifiants : lécithines, concentré de framboise, jus de citron concentré, zestes de citron, LACTOSE (LAIT), sirop de glucose, albumine d'OEUUF, arôme PISTACHE, arôme naturel café, arôme pain d'épices, extrait de café, framboise déshydratée, gélifiant : pectine de fruits, piment d'Espelette, vanille, colorant : chlorophylline cuivrique, enzyme : fralase, extrait de vanille, huile essentielle de citron, ingrédient colorant : extrait de carthame, poudre à lever : bicarbonate de soude  
sugar, cocoa beans, cocoa butter, HAZELNUT, ALMOND, cream (MILK), MILK powder, invert syrup, wafer paper (potato starch, olive oil), sunflower honey, glucose syrup, green lemon purée, strawberry puree (strawberry(90%), sugar), pastry butter (MILK), coconut, dextrose, PISTACHIO NUT, lemon puree (lemon(90%), sugar), aglet of orange (orange(57%), sugar, glucose syrup), dehydrated orange, emulsifiers: lecithins, raspberry concentrated juice, lemon concentrated juice, lemon zests, LACTOSE (MILK), glucose syrup, EGG albumin, PISTACHIONUT aroma, coffee extract, dehydrated raspberry, gelling agent: pectine, natural coffee aroma, natural gingerbread aroma, Espelette pepper, vanilla, coloring: copper chlorophyllin, colouring foodstuff : safflower extract, enzyme: fralase, lemon essential oil, raising agent: sodium bicarbonate, vanilla extractAllergènes  
Allergens**Allergènes dans le produit / Allergen in the product :**Lait, Oeuf, Amande, Noisette, Pistache  
Milk, Egg, Almond, Hazelnut, Pistachio nut**Peut contenir des traces de / May contain traces of :**Sésame, Autres fruits à coque  
Sesam, Other nutsComposition nutritionnelle pour 100g  
Nutritional values per 100g

Energie / Energy:	2151 KJ / 518 kcal	Glucides / Carbohydrate:	43.8 g	Sel / salt:	0.05 g
Matières grasses / Fat:	33.9 g	dont sucres / of which sugars:	40 g	Sodium:	16 mg
dont acides gras saturés / of which saturates:	16 g	Fibres alimentaires / Fibers:	6.3 g	Protéines / Proteins:	7.2 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) :	0.910
Dimension UC en mm (L x l x h) :	375 x 244 x 50	Poids brut PCB (en kg) :	1.130
Dimension PCB en mm (L x l x h) :	375 x 244 x 50		

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 :** 6 mois / 6 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 : 09 04 2024

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)



→ *Commandez en ligne*

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

#chocolatweiss   #weisschocolate