

Nom / Name :
 SUBLIME CHOCOLAT BLANC 23% 12KG
 WHITE CHOC SUBLIME 23% 12KG

Photo produit / Product picture :



Conditionnement :
 Poids net: 12 KG
 Poids brut: 12.63 KG

Packaging :
 Net weight: 26.400 lbs lbs
 Gross weight: 27.786 lbs lbs

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

Dénomination / Name :
 Chocolat blanc 23% de beurre de cacao minimum. *Chocolat blanc 23% de beurre de cacao minimum.*

Description / Description :
 Une recette douce et vanillée inspirée du chocolat phare Névée, aux notes de lait cuit. Il est particulièrement adapté pour rééquilibrer l'amertume d'un fruit sec torréfié ou l'acidité d'un agrume. / *A sweet, vanillary chocolate inspired by our flagship Névée couverture, with notes of cooked milk that is ideal for balancing the bitterness of roasted nuts or the acidity of citrus fruit.*

Ingrédients / Ingredients :
 sucre, LAIT en poudre (29%), beurre de cacao, émulsifiants : lécithines, extrait de vanille
 sugar, MILK powder (29%), cocoa butter, emulsifiers: lecithins, vanilla extract

Allergènes
 Allergens

Allergènes dans le produit / Allergen in the product :
 Lait
 Milk

Peut contenir des traces de / May contain traces of :
 Oeuf, Sésame, Fruit à coque
 Egg, Sesame, Nut

Composition nutritionnelle pour 100g
 Nutritional values per 100g

Energie / Energy:	2314 KJ / 551 Kcal	Glucides / Carbohydrate:	56.5 g	Sel / salt:	0.28 g
Matières grasses / Fat:	32.5 g	dont sucres / of which sugars:	56.4 g	Sodium:	108 mg
dont acides gras saturés / of which saturates:	19.4 g	Fibres alimentaires / Fibers:		Protéines / Proteins:	8 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) :	12.000
Dimension UC en mm (L x l x h) :	385x245x265	Poids brut PCB (en kg) :	12.630
Dimension PCB en mm (L x l x h) :	385x245x265		

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.*

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



→ Commandez en ligne
www.weiss.fr

#chocolatweiss   #weisschocolate