
	<b>Fiche technique / Specification sheet</b>		<b>Code produit / Product code: 1121055</b>	
			<b>Gencode : 3 595 181 896 643</b>	
			<b>Code douanier / Custom code: 1806329000</b>	
<b>Nom / Name:</b> Sublimes chocolat au lait 29% Sublime milk chocolate 29%			<b>Photo produit / Product picture</b>	
<b>Conditionnement / Packaging:</b> Seau de pépites de 12 kg / 26.4lb chips pail.				
<b>Dénomination / Description Produit / Ingrédients</b> <i>Name / Product description / Ingredients</i>				
<b>Dénomination / Name:</b> Chocolat au lait 29% de cacao minimum / Milk chocolate cocoa 29% minimum.				
<b>Description / Description:</b> Idéale pour apporter une touche chaude et chocolatée aux brioches, brownies et cookies. Perfect to give a warm and chocolate touche to brioche, cookies, brownies.				
<b>Ingrédients / Ingredients:</b> sucre, LAIT en poudre, beurre de cacao, fèves de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA sans OGM. sugar, MILK powder, cocoa butter, cocoa beans, emulsifier: GMO-free SOYA lecithin.				
<b>Composition / Composition</b>				
Sucre / sugar		47,0%	Finesse / Fineness:	
Lait en poudre / milk powder		22,4%	Viscosité / Viscosity :	
Beurre de cacao / Cocoa butter		18,4%	Limite d'écoulement / Limit of flow :	
Fèves de cacao / cocoa beans		11,7%	Humidité / Humidity	
Lécithine de soja / soya lecithin		<1%	≤ 1%	
<b>Allergènes dans le produit / Allergen in the product :</b> Soja et lait / Soya and milk		<b>Peut contenir des traces de / May contain traces of :</b> oeuf, sésame, céréales (gluten) et fruits à coque egg, sesame, cereals (gluten) and tree nuts.		
<b>Application / Utilisation</b> <i>Application / Using</i>				
Ganache Pâtisseries / Pastry ganache		<input type="checkbox"/>	Décor / Decoration	
Enrobage / Coating		<input type="checkbox"/>	Sauce / Sauce	
Moulage / Moulding		<input type="checkbox"/>	Glace / Ice cream	
Ganache bonbon / confectionery ganache		<input type="checkbox"/>	Boisson chocolat / Chocolate drink	
Mousse / Mousse		<input type="checkbox"/>	Nappage / Glaze	
<input checked="" type="checkbox"/> Recommandé / Recommended				
<b>Valeurs nutritionnelles pour 100g / Nutritional values per 100 g</b>				
Energie / Energy:		2277 kJ / 543 kcal	Glucides / Carbohydrate:	
Matières grasses / Fat:		31,6 g	55,6 g	
dont sucres / of which sugars:		19,8 g	55,2 g	
dont acides gras saturés / of which saturates:			2,2 g	
			7,7 g	
			0,21 g	
			83 mg	
<b>Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics</b>				
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				Méthode interne selon NF V 08-051 / Internal method based on NF V 08-051
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 (*)
Moisissures / Molds		< 100 / g		NF V 08-059 (*)
Levures / Yeasts		< 100 / g		NF V 08-059 (*)
(*) le laboratoire est accrédité COFRAC pour les analyses marquées / The laboratory is appointed by COFRAC for marked analysis.				

### Conditionnement / Packaging

Conditionnement :		Palettisation :	
(UC = unité commerciale / PCB = unité de livraison)		Nombre de PCB par couche :	11
		Nombre de couche par palette :	5
Nombre d'UC par PCB :	1	Nombre d'UC par palette :	55
Dimension UC en mm (L x l x h):	372 x 240 x 265	Nombre de PCB par palette :	55
Dimension PCB en mm (L x l x h):	372 x 240 x 265	Dimension palette en mm (L x l x h)	1200 x 800 x 1415
Poids PCB (en kg) :	12	Poids palette (en kg) :	660
Poids brut PCB (en kg) :	12,62	Poids brut palette (en kg) :	718,1

### 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.*

Validée par le Responsable Qualité / *Approved by Quality Manager:* Anne-Gaït CAIN

Informations non contractuelles

Date / *Date* : 29.03.2016 / 2016.03.29

Partie grisée = partie non renseignée / *grey part = not informed part*

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