

Nom / Name :
 BATON PETIT PAIN 46% 300 PIECES
 CHOCOLATE STICK 46% 300 PCES

Photo produit / Product picture :



Conditionnement :
 Poids net: 1.6 KG
 Poids brut: 1.678 KG

Packaging :
 Net weight: 3.520 lbs lbs
 Gross weight: 3.692 lbs lbs

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

Dénomination / Name :
 Chocolat noir 46% de cacao minimum *Dark chocolate cocoa 46% minimum*

Description / Description :
 Une recette à 46% de cacao minimum offrant un vrai goût de chocolat
 Un bâton chocolat de 5,3g pour être généreux dans un petit pain
 Environ 300 bâtons par boîte garantis pour assurer la réalisation de 150 pains au chocolat / *A recipe with a minimum of 46% cocoa for a real chocolate taste*
A 5.3g chocolate stick to be generous in a bun
Around 300 sticks per box guaranteed to make 150 pains au chocolat

Ingrédients / Ingredients :
 sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiants : lécithines, arôme naturel de vanille
sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifiers: lectihins, natural vanilla flavouring

Allergènes
 Allergens

Allergènes dans le produit / Allergen in the product :

Peut contenir des traces de / May contain traces of:
 Lait, Fruit à coque
 Milk, Nut

Composition nutritionnelle pour 100g
 Nutritional values per 100g

Energie / Energy:	2128 KJ / 510 Kcal	Glucides / Carbohydrate:	56 g	Sel / salt:	0.02 g
Matières grasses / Fat:	27 g	dont sucres / of which sugars:	52 g	Sodium:	8 mg
dont acides gras saturés / of which saturates:	16 g	Fibres alimentaires / Fibers:	7.6 g	Protéines / Proteins:	6.5 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) / <i>Mesophilic aerobic microorganisms</i>		NF en ISO 4833-1 (*)
Entérobactéries présumées (30°C) / <i>Enterobacteria (30°C)</i>	< 100/g	NF V 08-054 (*)
Coliformes thermotolérants / <i>Thermotolerant coliforms</i>	< 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 / <i>Yeasts</i>	< 100/g	NF V 08-059 (*)
Moisissures / <i>Molds</i>	< 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 :	15	Poids Net PCB (en kg) :	24.000
Dimension UC en mm (L x l x h) :	322x89x69	Poids brut PCB (en kg) :	
Dimension PCB en mm (L x l x h) :	461x331x222		

Palettisation :

(UVC = Unité de Vente Consommateur)

Dimension palette en mm (L x l x h) :	1200x800x1482	Poids palette (en kg):	720.000
Nb UVC par couche :		Poids brut palette (en kg):	755.100
Nb UVC par palette :	450		

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 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.*

Certification / Certification

Informations non contractuelles

Validée par le service qualité / *Approved by Quality department*

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

Date : 05 / 06 / 2026

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