Weiss	Fiche technique / Specification sheet	**Code produit / Product code : 1020 002**
		Gencode : 3 595 180 200 021
		Code douanier / custom code: 1806329000

Nom / *Name :*
Chocolat de couverture Ebène 72%.
Dark chocolate couverture Ebène 72%.

Conditionnement / *Packaging :*
5 pains de 1 kg / *5 blocks of 2,2 lb.*

Photo produit / *Product picture*

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

Dénomination / *Name* :
Chocolat noir 72% de cacao minimum. / *Dark chocolate cocoa 72% minimum.*

Description / *Description:*
Le mélange harmonieux des fèves d'Equateur apporte rondeur et douceur à la puissance du cacao africain. Une couverture garantie sans lécithine ajoutée. Ruban bleu au salon Intersuc.
The harmonious mix of Ecuador beans gives roundness and sweetness to powerfull african cocoa. No lecithin added. Ruban Bleu at Intersuc Exhibition.

Ingrédients / *Ingredients:*
Fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, vanille.
Cocoa beans, sugar, cocoa butter, vanilla.

Composition
Composition

Fèves de cacao / cocoa beans	64,9%	Finesse / Fineness:	≤ 18µm
Sucre / sugar	24,9%	Viscosité / Viscosity :	≤1,6 Pa.s
Beurre de cacao / cocoa butter	9,9%	Limite d'écoulement / *Limit of flow :*	≤ 7,5 Pa
Vanille / vanilla	< 1%	Humidité / Humidity	≤ 0,8%
Allergènes dans le produit / *Allergen in the product* :		**Peut contenir des traces de / *May contain traces of*** : Lait, soja, céréales (gluten), fruits à coque, œuf et sésame *Milk, soya, cereals (gluten), tree nuts and sesame.*	

Application / utilisation
Application / Using

Ganache Pâtissière / *Pastry ganache*	☑	Décor / *Decoration*	☐
Enrobage / *Coating*	☑	Sauce / *Sauce*	☑
Moulage / *Moulding*	☑	Glace / *Ice cream*	☑
Ganache bonbon / *confectionery ganache*	☑	Boisson chocolat / *Chocolate drink*	☑
Mousse / *Mousse*	☑	Nappage / *Glaze*	☐

☑ Recommandé / *Recommended*

Valeurs nutritionnelles pour 100g /
Nutritionnal values per 100 g

Energie / *Energy* :	2525 kJ / 607 kcal	Glucides / *Carbohydrate* :	44,8 g	Sel / *salt:*	0,02 g
Matières grasses / *Fat* :	43,5 g	dont sucres / *of which sugars* :	28,8 g	Sodium :	4 mg
dont acides gras saturés / *of which saturates* :	27,5 g	Fibres / *Fibers* :	10,4 g	Fer / *Iron* :	9 mg
		Protéines / *Proteins:*	9,0 g	Calcium :	60 mg

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*		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 accredited by COFRAC for marqued analysis.*

Conditionnement
Packaging

Conditionnement : (UC = unité commerciale / PCB = unité de livraison)		**Palettisation :**	
		Nombre de PCB par couche :	25
		Nombre de couche par palette :	4
Nombre d'UC par PCB :	5	Nombre d'UC par palette :	500
Dimension UC en mm (L x l x h):	330 x 230 x 20	Nombre de PCB par palette :	100
Dimension PCB en mm (L x l x h):	275 x 130 x 220	Dimension palette en mm (L x l x h)	1200 x 800 x 1215
Poids PCB (en kg) :	5	Poids Net palette :	500
Poids brut PCB (en kg) :	5,205	Poids Brut palette :	544,5

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* .

Informations non contractuelles

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

Date / *Date :* 09.01.2015 / *2015.01.09*

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