
 Fiche technique / Specification sheet		Code produit / Product code : 1022052	
		Gencode : 3 595 180 220 524	
		Code douanier / custom code: 1806201000	
Nom / Name : Chocolat noir de couverture Ceïba 64% biologique et équitable. <i>Organic and Fairtrade dark chocolate Ceïba 64%.</i>		Photo produit / Product picture 	
Dénomination / Description Produit / Ingrédients <i>Name / Product description / Ingredients</i>			
Dénomination / Name : Chocolat noir de couverture 64% de cacao minimum. / <i>Dark couverture chocolate cocoa 64% minimum.</i>			
Description / Description : Cette couverture, peu sucrée en bouche, présente une force surprenante en attaque grâce à une amertume puissante associée à une belle acidité. Ingrédients conformes aux standards du commerce équitable Fairtrade/Max Havelaar : cacao de République Dominicaine, sucre de canne du Paraguay, beurre de cacao de République Dominicaine (100% du poids total). La certification Fairtrade assure aux producteurs et travailleurs du Sud de meilleures conditions commerciales et/ou de travail et leur donne la possibilité d'investir dans un futur durable. Pour plus d'informations : www.info.fairtrade.net <i>This couverture does not taste over sweet and starts with a surprisingly powerful hit, resulting from the combination of intense bitterness and marked acidity.</i> <i>Dominican Republic cocoa, Paraguay cane sugar, Dominican Republic cocoa butter (total 100%). Traded in compliance with Fairtrade standards. www.info.fairtrade.net.</i>			
Ingrédients / Ingredients : Fèves de cacao de République Dominicaine*, sucre de canne*, beurre de cacao*, émulsifiant : lécithine de SOJA*. * ingrédients biologiques. <i>Cocoa beans from Dominican Republic*, cane sugar*, cocoa butter*, emulsifier: SOYA lecithin*.</i> * Organic ingredients			
Composition <i>Composition</i>			
Fèves de cacao / <i>Cocoa beans</i>		56,3%	Finesse / <i>Fineness</i> : ≤ 18 µm
Sucre / <i>Sugar</i>		34,8%	Viscosité / <i>Viscosity</i> : ≤ 1,4 Pa.s
Beurre de cacao / <i>Cocoa butter</i>		8,9%	Limite d'écoulement / <i>Limit of flow</i> : ≤ 5 Pa
Lécithine de soja / <i>Soya lecithin</i>		< 1%	Humidité / <i>Humidity</i> : ≤ 0,8 %
Allergènes dans le produit / <i>Allergen in the product</i> :		Peut contenir des traces de / <i>May contain traces of</i> :	
Soja / <i>Soya</i>		Lait, œuf, sésame, céréales (gluten) et fruits à coque <i>Milk, egg, sesame, cereals (gluten) and tree nuts.</i>	
Application / utilisation <i>Application / Using</i>			
Ganache Pâtissière / <i>Pastry ganache</i>		<input checked="" type="checkbox"/>	Décor / <i>Decoration</i>
Enrobage / <i>Coating</i>		<input checked="" type="checkbox"/>	Sauce / <i>Sauce</i>
Moulage / <i>Moulding</i>		<input checked="" type="checkbox"/>	Glace / <i>Ice cream</i>
Ganache bonbon / <i>confectionery ganache</i>		<input checked="" type="checkbox"/>	Boisson chocolat / <i>Chocolate drink</i>
Mousse / <i>Mousse</i>		<input checked="" type="checkbox"/>	Nappage / <i>Glaze</i>
<input checked="" type="checkbox"/> Recommandé / <i>Recommended</i>			
Valeurs nutritionnelles pour 100g / <i>Nutritional values per 100 g</i>			
Energie / <i>Energy</i> :		2406 kJ / 579 kcal	Glucides / <i>Carbohydrate</i> :
Matières grasses / <i>Fat</i> :		41,6 g	dont sucres / <i>of which sugars</i> :
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i> :		24,6 g	Fibres alimentaires / <i>Fibers</i> :
			Protéines / <i>Proteins</i> :
			Sel / <i>salt</i> :
			Sodium :
			Fer / <i>Iron</i> :
			Calcium :
Caractéristiques microbiologiques / microbiological characteristics			
Microorganismes / <i>Microorganisms</i>		Selon le règlement CE 2073/2005 modifié / based on CE 2073/2005 modified	
Flora aérobie mésophile (30°C) / <i>Mesophilic aerobic microorganisms</i>		Méthode / <i>Method</i> Méthode interne selon NF V 08-051 / <i>Internal method</i> based on NF V 08-051	
Entérobactéries présumées (30°C) / <i>Enterobacteria (30°C)</i>		< 100 / g	
Coliformes thermotolérants / <i>Thermotolerant coliforms</i>		< 100 / g	
Staphylocoque coagulase +		< 10 / g	
Salmonella		Abs dans 25g	
Moisissures / <i>Molds</i>		< 100 / g	
Levures / <i>Yeasts</i>		< 100 / g	
(*) le laboratoire est accrédité COFRAC pour les analyses marquées / <i>The laboratory is accredited by COFRAC for marked analysis.</i>			
Conditionnement <i>Packaging</i>			
Conditionnement : (UC = unité commerciale / PCB = unité de livraison)		Palettisation :	
Nombre d'UC par PCB :		Nombre de PCB par couche :	
1		16	
Dimension UC en mm (L x l x h) :		Nombre de couche par palette :	
300 x 195 x 215		6	
Dimension PCB en mm (L x l x h) :		Nombre d'UC par palette :	
300 x 195 x 215		96	
Poids PCB (en kg) :		Dimension palette en mm (L x l x h) :	
5,000		1200 x 800 x 1370	
Poids brut PCB (en kg) :		Poids palette (en kg) :	
5,327		480,000	
		Poids brut palette (en kg) :	
		511,392	

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* : 20.10.2014 / 2014.10.20

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