
	<h1>Fiche technique / Specification sheet</h1>		Code produit / Product code : 1024033		
			Gencode : 3 595 180 240 331		
			Code douanier / custom code: 1806201000		
<b>Nom / Name :</b> Chocolat de couverture "Galaxie noir 67%". <i>Dark chocolate "Galaxie noir 67%".</i>		<b>Photo produit / Product picture</b> 			
<b>Conditionnement / Packaging :</b> Seau de fondettes 5 kg / 11 lb drops pail.					
<b>Dénomination / Description Produit / Ingrédients</b> <i>Name / Product description / Ingredients</i>					
<b>Dénomination / Name :</b> Chocolat noir de couverture 67% de cacao minimum. / <i>Dark couverture chocolate 67% cocoa minimum.</i>					
<b>Description / Description :</b> Une couverture d'exception issue des meilleures fèves de quatre grands terroirs. Elle s'annonce avec une couleur brune, brillante, et une casse nette et franche. En bouche, les tannins sont bien présents sans être amers, portés par une légère acidité et des notes de fruits rouges. La finale est ronde et longue, sur des arômes toastés de fruits secs. <i>An exceptional couverture chocolate made from the best beans coming from four great world regions. It shows its promise with its brilliant brown coloring, its clean sharp break. On the palate its tannins are very much present without being bitter, borne by a light acidity and notes of red berries. It has a long and round finish on toasted aromas of dried fruits.</i>					
<b>Ingrédients / Ingredients :</b> Fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA sans OGM, vanille. <i>Cocoa beans, sugar, cocoa butter, emulsifier: GMO-free SOYA lecithin, vanilla.</i>					
<b>Composition</b> <i>Composition</i>					
Fèves de cacao / <i>Cocoa beans</i>	54,6%	Finesse / <i>Fineness</i> :	18 µm		
Sucre / <i>Sugar</i>	32,0%	Viscosité / <i>Viscosity</i> :	≤ 1 Pa.s		
Beurre de cacao / <i>Cocoa butter</i>	12,8%	Limite d'écoulement / <i>Limit of flow</i> :	≤ 5 Pa		
Lécithine de soja / <i>Soya lecithin</i>	<1%	Humidité / <i>Humidity</i>	≤ 0,8 %		
Vanille / <i>Vanilla</i>	<1%	<b>Peut contenir des traces de / May contain traces of :</b>			
<b>Allergènes dans le produit / Allergen in the product :</b> Soja / <i>Soya.</i>		Fruits à coque, lait, céréales (gluten), œuf et sésame <i>Nuts, milk, cereals (gluten), egg and sesame.</i>			
<b>Application / utilisation</b> <i>Application / Using</i>					
Ganache Pâtisserie / <i>Pastry ganache</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Décor / <i>Decoration</i>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Enrobage / <i>Coating</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sauce / <i>Sauce</i>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Moulage / <i>Moulding</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Glace / <i>Ice cream</i>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Ganache bonbon / <i>confectionery ganache</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Boisson chocolat / <i>Chocolate drink</i>	<input type="checkbox"/>		
Mousse / <i>Mousse</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Nappage / <i>Glaze</i>	<input checked="" type="checkbox"/>		
<input checked="" type="checkbox"/> Recommandé / <i>Recommended</i>					
<b>Valeurs nutritionnelles pour 100g /</b> <i>Nutritional values per 100 g</i>					
Energie / <i>energy</i> :	2426 kJ / 585 kcal	Glucides / <i>Carbohydrate</i> :	37,6 g	Sel / <i>salt</i> :	0,03 g
Matières grasses / <i>Fat</i> :	42,7 g	dont sucres / <i>of which sugars</i> :	29,8 g	Sodium :	10 mg
Dont acides gras saturés / <i>Of which saturates</i> :	25,8 g	Fibres alimentaires / <i>Fibers</i> :	10,6 g	Fer / <i>Iron</i> :	11 mg
		Protéines / <i>Proteins</i> :	7,2 g	Calcium :	55 mg
<b>Caractéristiques microbiologiques / microbiological characteristics</b>					
Microorganismes / <i>Microorganisms</i>		Selon le règlement CE 2073/2005 modifié / <i>based on</i> CE 2073/2005 modified		Méthode / <i>Method</i>	
Flores aérobies mésophiles (30°C) / <i>Mesophilic aerobic microorganisms</i>				Méthode interne selon NF V 08-051 / <i>Internal method based on NF V 08-051</i>	
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 (*)	
Moisissures / <i>Molds</i>		< 100 / g		NF V 08-059 (*)	
Levures / <i>Yeasts</i>		< 100 / g		NF V 08-059 (*)	
(*) le laboratoire est accrédité COFRAC pour les analyses marquées / <i>The laboratory is accredited by COFRAC for marked analysis.</i>					
<b>Conditionnement</b> <i>Packaging</i>					
<b>Conditionnement :</b> (UC = unité commerciale / PCB = unité de livraison)		<b>Palettisation :</b>			
		Nombre de PCB par couche :	16		
		Nombre de couche par palette :	6		
Nombre d'UC par PCB :	1	Nombre d'UC par palette :	96		
Dimension UC en mm (L x l x h):	300 x 195 x 215	Nombre de PCB par palette :	96		
Dimension PCB en mm (L x l x h):	300 x 195 x 215	Dimension palette en mm (L x l x h)	1200 x 800 x 1370		
Poids PCB (en kg) :	5,000	Poids palette (en kg) :	480,000		
Poids PCB (en kg) :	5,327	Poids palette (en kg) :	535,392		

**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.*

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

Informations non contractuelles

Date / Date : 01.09.2014 / 2014.09.01

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