

	<b>Fiche technique / Specification sheet</b>		<b>Code produit / Product code : 1024034</b>	
			<b>Gencode : 3 595 180 240 348</b>	
			<b>Code douanier / custom code: 1806329000</b>	
<b>Nom / Name :</b> Chocolat de couverture "Galaxie lait 41%". <i>Milk chocolate "Galaxie Lait 41%"</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 de couverture au lait 41% de cacao minimum. / <i>Milk couverture chocolate 41% cocoa minimum.</i>				
<b>Description / Description :</b> Une couverture lait d'exception issue d'un assemblage de quatre grandes origines. Elle révèle une couleur blonde et brillante, avec une casse nette. En bouche, les tannins veloutés se fondent dans une texture onctueuse et enrobante. Les arômes de crème laissent place à des notes de miel sur la finale, longue et sensuelle. <i>An exceptional milk chocolate couverture resulting from a blend from four great world origins. Its colour is brilliant and blond, with a sharp break. On the palate the velvety tannins melt into a rich and enrobing texture. The aromas of cream give way to honey notes in a long sensual finish.</i>				
<b>Ingrédients / Ingredients :</b> Sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, fèves de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA sans OGM, vanille. <i>Sugar, cocoa butter, MILK powder, cocoa beans, emulsifier: GMO-free SOYA lecithin, vanilla.</i>				
<b>Composition</b> <i>Composition</i>				
Sucre / <i>Sugar</i> :	36,2%	Finesse / <i>Fineness</i> :	20 µm	
Beurre de cacao / <i>Cocoa butter</i> :	27,4%	Viscosité / <i>Viscosity</i> :	≤ 1,5 Pa.s	
Lait en poudre / <i>milk powder</i> :	21,4%	Limite d'écoulement / <i>Limit of flow</i> :	≤ 4 Pa	
Fèves de cacao / <i>Cocoa beans</i> :	14,4%	Humidité / <i>Humidity</i>	≤ 1,1 %	
Lécithine de soja / <i>Soya lecithin</i>	< 1%			
Vanille / <i>Vanilla</i>	< 1%	<b>Peut contenir des traces de / <i>May contain traces of</i> :</b>		
<b>Allergènes dans le produit / <i>Allergen in the product</i> :</b> Lait et soja / <i>Milk and soya.</i>		Fruits à coque, œuf, céréales (gluten) et sésame <i>Nuts, egg, cereals (gluten) and sesame.</i>		
<b>Application / utilisation</b> <i>Application / Using</i>				
Ganache Pâtissière / <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 type="checkbox"/>	
Moulage / <i>Moulding</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Glace / <i>Ice cream</i>	<input 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"/> <b>Recommandé / <i>Recommended</i></b>				
<b>Valeurs nutritionnelles pour 100g /</b> <i>Nutritional values per 100 g</i>				
Energie / <i>Energy</i> :	2458 kJ / 591 kcal	Glucides / <i>Carbohydrate</i> :	46,6 g	Sel / <i>salt</i> : 0,21 g
Matières grasses / <i>Fat</i> :	41,5 g	dont sucres / <i>of which sugars</i> :	46,6 g	Sodium : 83 mg
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i> :	25,3 g	Fibres alimentaires / <i>Fibers</i> :	3,3 g	Fer / <i>Iron</i> : 3 mg
		Protéines / <i>Proteins</i> :	6,7 g	Calcium : 185 mg
<b>Caractéristiques microbiologiques / <i>microbiological characteristics</i></b>				
Microorganismes / <i>Microorganisms</i>		Selon le règlement CE 2073/2005 modifié / <i>based on</i> CE 2073/2005 modified	Méthode / <i>Method</i> Méthode interne selon NF V 08-051 / <i>Internal</i> <i>method based on NF V 08-051</i>	
Flore aérobie mésophile (30°C) / <i>Mesophilic aerobic microorganisms</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>				

## Conditionnement

## Packaging

Conditionnement :		Palettisation :	
(UC = unité commerciale / PCB = unité de livraison)		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 Net PCB (en kg) :	5	Poids Net palette (en kg) :	480
Poids Brut PCB (en kg) :	5,327	Poids brut 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 : 04.12.2014 / 2014.12.04

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