
 Fiche technique / Specification sheet		Code produit / Product code : 1121367	
		Gencode : 3 595 181 903 570	
		Code douanier / custom code: 1704903000	
Nom / Name : FONDETTE ANËO BLANC 34% 5KG			
Conditionnement / Packaging : Seau de fondettes 5 kg / 11 lb drops pail.			
Dénomination / Description Produit / Ingrédients Name / Product description / Ingredients			
Dénomination / Name : Chocolat blanc 34% de beurre de cacao minimum. / <i>White chocolate 34% cocoa butter minimum.</i>			
Description / Description : Son nom s'inspire des Inuits qui utilisent ce mot pour désigner la neige. Anëo est un chocolat blanc de couleur claire, qui caresse le palais grâce à son goût de lait frais et onctueux, parfaitement équilibré avec ses notes chaudes et fleuries de vanille de Madagascar. Sa pureté et texture fondante vous séduiront <i>Anëo is a white chocolate with a light colour. It taste is perfectly balanced between fresh milk and tasty vanilla from Madagascar</i>			
Ingrédients / Ingredients : Sucre, beurre de cacao, lait en poudre, émulsifiant : lécithine de soja sans OGM, extrait de vanille. <i>Sugar, cocoa butter, milk powder, emulsifier : GMO-free soya lecithin, vanilla extract.</i>			
Composition Composition			
Sucre / Sugar	36,9%	Finesse / Fineness:	20 µm
Beurre de cacao / Cocoa butter	34,7%	Viscosité / Viscosity :	≤ 1 Pa.s
Lait en poudre / Milk powder	27,7%	Limite d'écoulement / Limit of flow :	≤ 3,5 Pa
Lécithine de soja / Soya lecithin	< 1%	Humidité / Humidity	≤ 1,6 %
Extrait de vanille / Vanilla extract	< 1%	Peut contenir des traces de / May contain traces of :	
Allergènes dans le produit / Allergen in the product : Lait et soja / Milk and soya.		Fruits à coque, céréales (gluten), œuf et sésame <i>Tree nuts, cereals (gluten), egg and sesame.</i>	
Application / utilisation Application / Using			
Ganache Pâtissière / Pastry ganache	<input checked="" type="checkbox"/>	Décor / Decoration	<input checked="" type="checkbox"/>
Enrobage / Coating	<input checked="" type="checkbox"/>	Sauce / Sauce	<input checked="" type="checkbox"/>
Moulage / Moulding	<input checked="" type="checkbox"/>	Glace / Ice cream	<input type="checkbox"/>
Ganache bonbon / confectionery ganache	<input checked="" type="checkbox"/>	Boisson chocolat / Chocolate drink	<input type="checkbox"/>
Mousse / Mousse	<input checked="" type="checkbox"/>	Nappage / Glaze	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Recommandé / Recommended			
Valeurs nutritionnelles pour 100g / Nutritional values per 100 g			
Energie / Energy :	2521 kJ / 600 kcal	Glucides / Carbohydrate :	47,1 g
Matières grasses / Fat :	42,4 g	dont sucres / of which sugars :	47,1 g
dont acides gras saturés / of which saturates :	26,7 g	Fibres alimentaires / Fibers :	0 g
		Protéines / Proteins:	7,6 g
		Sel / salt:	0,26 g
		Sodium :	103 mg
		Fer / Iron :	
		Calcium :	
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>			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 / Molds		< 100 / g	NF V 08-059 (*)
Levures / Yeasts		< 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 : (UC = unité commerciale / PCB = unité de livraison)		Palettisation :	
		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) :	5,320	Poids brut palette (en kg) :	534,720

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 : 16.11.2015 / 2015.11.16

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