
	Fiche technique / Specification sheet		Code produit / Product code : 1121429
			Gencode : 3 595 181 905 277
			Code douanier / custom code: 1806329000
Nom / Name : BATONS PETITS PAINS 58% 500 PIECES		Photo produit / Product picture 	
Conditionnement / Packaging : Boîte de 1,650 kg / 3,64 lb box			
Dénomination / Description Produit / Ingrédients <i>Name / Product description / Ingredients</i>			
Dénomination / Name : Chocolat noir 58% de cacao minimum. / Dark chocolate cocoa 58% minimum.			
Description / Description : Toute la puissance et la longueur en bouche du chocolat noir 58%, concentrées dans des bâtons pour des pains au chocolat gourmands et très chocolatés. <i>These chocolate sticks reveal intensity and long aftertaste of 58% dark chocolate.</i>			
Ingrédients / Ingredients : Pâte de de cacao, sucre, émulsifiant: lécithine de SOJA sans OGM, beurre de cacao. <i>Cocoa paste, sugar, vanilla, emulsifier : GMO-free SOYA lecithin, cocoa butter.</i>			
Allergènes <i>Allergens</i>			
Allergènes dans le produit / Allergen in the product : Soja / Soya		Peut contenir des traces de / May contain traces of : Fruits à coque, lait et œuf. <i>Tree nuts, milk and egg.</i>	
Composition nutritionnelle pour 100g <i>Nutritional values per 100g</i>			
Energie / energy:	Glucides / Carbohydrate :	Sel / salt:	
Matières grasses / Fat :	dont sucres / of which sugars :	Sodium :	
Dont acides gras saturés / Of which saturates :	Fibres alimentaires / Fibers :	Fer / Iron :	
	Protéines / Proteins:	Calcium :	
Conditionnement <i>Packaging</i>			
Conditionnement : (UC = unité commerciale / PCB = unité de livraison)		Palettisation :	
		Nombre de PCB par couche :	12
		Nombre de couche par palette :	5
Nombre d'UC par PCB :	8	Nombre d'UC par palette :	480
Dimension UC en mm (L x l x h):	355 x 90 x 85	Nombre de PCB par palette :	60
Dimension PCB en mm (L x l x h):	356 x 186 x 346	Dimension palette en mm (L x l x h)	1200 x 800 x 1880
Poids Net PCB (en kg) :	13,200	Poids palette (en kg) :	792,000
Poids Brut PCB (en kg) :	14,800	Poids palette (en kg) :	888,000
Consigne à réception / Reception controls <i>Conservation / Preservation</i>			
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. / <i>To be controlled at reception : inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document.</i>			
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 / <i>Store in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 16°C and 18°C. Protect from light and odours.</i>			
DLUO : 24 mois / 24 months (à date de fabrication / from production date)			
Garantie <i>Guarantee</i>			
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. / <i>We certify that all ingredients are issued of GMO-free raw materials.</i>			
Garantie non-ionisation / Non-ionization guarantee : selon directive 1999/2/CE Nous certifions que nous n'utilisons pas le processus de ionisation pour la fabrication de tous nos produits / <i>We certify that we do not use ionization process for the manufacturing of all our products .</i>			

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

Informations non contractuelles

Date / Date : 15.02.2016 / 2016.02.15

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