

Nom / Name :

FONDETTE VAO BIO 35% 5KG
VAO ORGANIC CHOC DROPS 35% 5KG

Photo produit / Product picture :

Conditionnement :

Poids net: 5 KG
Poids brut: 5.33 KG

Packaging :

Net weight: 11.000 lbs lbs
Gross weight: 11.726 lbs lbs

Dénomination / Description Produit / Ingrédients
Name / Product description / Ingredients
Dénomination / Name :

Spécialité à base de cacao *Speciality with cocoa*
Description / Description :

Une couverture végétale blanche 35% peu sucrée à base de riz et de coco dont l'incroyable douceur et l'onctuosité rappellent celles du lait. / A 35% white vegetable chocolate made from rice and coconut. Its smoothness in mouth recalls the creamy texture of milk

Ingrédients / Ingredients :

sucre*, beurre de cacao*, farine de riz*, poudre de coco* (lait de coco, maltodextrine), émulsifiants : lécithines*, extrait de vanille* *ingrédients biologiques sugar, cocoa butter*, rice flour*, coconutmilkpowder* (coconut milk, maltodextrin), emulsifiers: lecithins*, vanilla extract*

Composition / Composition

beurre de cacao* / cocoa butter*	35%	Finesse / Fineness :	18 µm
émulsifiants : lécithines* / emulsifiers: lecithins*	< 1%	Viscosité / Viscosity :	≤ 1,5 Pa.s
poudre de coco* (lait de coco, maltodextrine) / coconutmilkpowder* (coconut milk, maltodextrin)	9%	Limite d'écoulement / Limit of flow :	
extrait de vanille / vanilla extract	< 1%	Humidité / Humidity	≤ 1,1 %
sucre / sugar	36%	Allergènes dans le produit / Allergen in the product :	
farine de riz* / rice flour*	18%	Peut contenir des traces de / May contain traces of:	Lait, Oeuf, Sésame, Fruit à coque Milk, Egg, Sesame, Nut
% de beurre de cacao total	0.0		
% de beurre de cacao ajouté	0.0		
% de MG laitière			

Application / utilisation
Application / Using

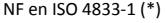
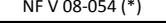
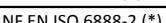
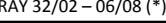
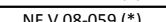
Ganache Pâtissière / Pastry ganache	<input checked="" type="checkbox"/>	Décor / Decoration	<input checked="" type="checkbox"/>
Enrobage / Coating	<input checked="" type="checkbox"/>	Sauce / Sauce	<input checked="" type="checkbox"/>
Moulage / Moulding	<input checked="" type="checkbox"/>	Glace / Ice cream	<input checked="" type="checkbox"/>
Ganache bonbon / confectionery ganache	<input checked="" type="checkbox"/>	Boisson chocolat / Chocolate drink	<input checked="" type="checkbox"/>
Mousse / Mousse	<input checked="" type="checkbox"/>	Nappage / Glaze	<input checked="" type="checkbox"/>

 Recommandé / Recommended

Valeurs nutritionnelle pour 100g
Nutritional values per 100g

Energie / Energy :	2452 KJ / 588 Kcal	Glucides / Carbohydrate :	56.6 g	Sel / salt :	0.02 g
Matières grasses / Fat :	39.4 g	dont sucres / of which sugars :	38.3 g	Sodium :	8 mg
dont acides gras saturés / of which saturates :	25.6 g	Fibres alimentaires / Fibers :	0.1 g	Protéines / Proteins :	1.7 g

Caractéristiques microbiologiques /
microbiological characteristics

Microorganismes / Microorganisms	Selon le règlement CE 2073/2005 modifié / based on CE 2073/2005 modified	Méthode / Method		       	
		NF en ISO 4833-1 (*)			
Flore aérobie mésophile (30°C) / Mesophilic aerobic microorganisms	< 100/g	NF V 08-054 (*)			
Entérobactéries présumées (30°C) / Enterobacteria (30°C)	< 100/g	NF V 08-060 (*)			
Coliformes thermotolérants / Thermotolerant coliforms	< 10/g	NF EN ISO 6888-2 (*)			
Staphylocoque coagulase +	Abs dans 25g	RAY 32/02 – 06/08 (*)			
Salmonella	< 100/g	NF V 08-059 (*)			
Levures / Yeasts	< 100/g	NF V 08-059 (*)			
Moisissures / Molds	< 100/g	NF EN ISO7932 (*)			
Bacillus Cereus	< 100/g				

(*) le laboratoire est accrédité COFRAC pour les analyses marquées / The laboratory is accredited by COFRAC for marqued analysis.

Conditionnement
Packaging
Conditionnement :

(UC = unité commerciale / PCB = unité de livraison)

Nombre d'UC par PCB :	1	Poids Net PCB (en kg) :	5.000
Dimension UC en mm (L x l x h) :	295x197x212	Poids brut PCB (en kg) :	5.330
Dimension PCB en mm (L x l x h) :	295x197x212		

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 : 15 mois / 15 months (à la date de fabrication / from production date)

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 processus 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 service qualité / Approved by Quality department

Partie grise = partie non renseignée / Grey part = not informed part

Date : 06 / 01 / 2025

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



Commandez en ligne
www.weiss.fr

#chocolatweiss #weisschocolate