

<div><div>Weiss</div><div>FRANCE 1882</div></div>		Fiche technique / <i>Specification sheet</i>		Code produit / <i>Product code</i> : 1122780	
				Gencode : 3595181938886	
				Code douanier / <i>custom code</i> : 1704909919	
Nom / <i>Name</i> : FONDETTE VAO BIO 35% 5KG VAO ORGANIC CHOC DROPS 35% 5KG				Photo produit / <i>Product picture</i> : <div></div>	
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 <i>Name / Product description / Ingredients</i>					
Dénomination / <i>Name</i> : Spécialité à base de cacao <i>Speciality with cocoa</i>					
Description / <i>Description</i> : 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. / <i>A 35% white vegetable chocolate made from rice and coconut. Its smoothness in mouth recalls the creamy texture of milk</i>					
Ingrédients / <i>Ingredients</i> : sucre*, beurre de cacao*, farine de riz*, poudre de coco* (lait de coco, maltodextrine), émulsifiants : lécithines*, extrait de vanille* *ingrédients biologiques <i>sugar, cocoa butter*, rice flour*, coconutmilkpowder* (coconut milk, maltodextrin), emulsifiers: lecithins*, vanilla extract*</i>					
Composition / <i>Composition</i>					
beurre de cacao* / <i>cocoa butter*</i>		35%	Finesse / <i>Fineness</i> :		18 µm
émulsifiants : lécithines* / <i>emulsifiers: lecithins*</i>		< 1%	Viscosité / <i>Viscosity</i> :		≤ 1,5 Pa.s
poudre de coco* (lait de coco, maltodextrine) / <i>coconutmilkpowder* (coconut milk, maltodextrin)</i>		9%	Limite d’écoulement / <i>Limit of flow</i> :		
extrait de vanille / <i>vanilla extract</i>		< 1%	Humidité / <i>Humidity</i>		≤ 1,1 %
sucre / <i>sugar</i>		36%	Allergènes dans le produit / <i>Allergen in the product</i> :		
farine de riz* / <i>rice flour*</i>		18%	Peut contenir des traces de / <i>May contain traces of</i> : 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 <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 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 checked="" 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>					
Valeurs nutritionnelle pour 100g <i>Nutritional values per 100g</i>					
Energie / <i>Energy</i> :		2452 KJ / 588 Kcal	Glucides / <i>Carbohydrate</i> :		56.6 g
Matières grasses / <i>Fat</i> :		39.4 g	dont sucres / <i>of which sugars</i> :		38.3 g
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i> :		25.6 g	Fibres alimentaires / <i>Fibers</i> :		0.1 g
			Protéines / <i>Proteins</i> :		1.7 g
Caractéristiques microbiologiques / <i>microbiological characteristics</i>					
Microorganismes / <i>Microorganisms</i>		Selon le règlement CE 2073/2005 modifié / <i>based on CE 2073/2005 modified</i>		Méthode / <i>Method</i>	
Flore aérobie mésophile (30°C) / <i>Mesophilic aerobic microorganisms</i>				NF en ISO 4833-1 (*)	
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 (*)	
Levures / <i>Yeasts</i>		< 100/g		NF V 08-059 (*)	
Moisissures / <i>Molds</i>		< 100/g		NF V 08-059 (*)	
Bacillus Cereus		< 100/g		NF EN ISO7932 (*)	
(*) le laboratoire est accrédité COFRAC pour les analyses marquées / <i>The laboratory is accredited by COFRAC for marked analysis.</i>					
Conditionnement <i>Packaging</i>					
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 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.*

Informations non contractuelles

Validée par le service qualité / *Approved by Quality department*

Partie grisée = 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