



Fiche technique / Specification sheet

Code produit / Product code : 1122696

Gencode : 3595181936745

Code douanier / custom code : 1806201000

Nom / Name :
SACHET FONDETTE ALTARA 63% 1KG
DARK CHOC DROPS ALTARA 63% 1KG

Photo produit / Product picture :



Conditionnement :
Poids net: 1KG
Poids brut: 1.2KG

Packaging :
Net weight: 2.200lbs
Gross weight: 2.640lbs

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

Dénomination / Name :
Chocolat noir 63% de cacao minimum Dark chocolate cocoa 63% minimum

Description / Description :
Découvrez votre chocolat à pâtisser dans un nouveau format 1kg : un sachet pratique, refermable et éco-responsable. Le sachet kraft est fabriqué en France et 100% recyclable. Une variété de fèves qui donne ce goût unique de chocolat bien équilibré, aux tannins fondus.

Ingrédients / Ingredients :
fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, vanille
cocoa beans, sugar, cocoa butter, emulsifier: sunflower lecithin, vanilla

Composition / Composition

fèves de cacao / cocoa beans	53%	Finesse / Fineness :	≤18 µm
sucre / sugar	36%	Viscosité / Viscosity :	≤1,5 Pa.s
beurre de cacao / cocoa butter	11%	Limite d'écoulement / Limit of flow :	≤ 5 Pa
émulsifiant : lécithine / emulsifier: lecithin	< 1%	Humidité / Humidity	≤ 0,8 %
vanille / vanilla	< 1%	Allergènes dans le produit / Allergen in the product :	
% de beurre de cacao total	39.4	Peut contenir des traces de / May contain traces of :	
% de beurre de cacao ajouté	10.8	Lait, Oeuf, Sésame, Fruit à coque	
% de MG laitière	0.0	Milk, Egg, Sesam, Nut	

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"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Recommandé / Recommended			

Valeurs nutritionnelles pour 100g Nutritional values per 100g

Energie / Energy:	2351 KJ / 564 kcal	Glucides / Carbohydrate:	38.7 g	Sel / salt:	0.01 g
Matières grasses / Fat:	39.4 g	dont sucres / of which sugars:	36.1 g	Sodium:	3 mg
dont acides gras saturés / of which saturates:	23.4 g	Fibres alimentaires / Fibers:	11.7 g		
		Protéines / Proteins:	7.8 g		

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) / Mesophilic aerobic microorganisms		NF EN ISO 4833-1 (*)
Entérobactéries présumées (30°C) / Enterobacteria (30°C)	< 100/g	NF V 08-054 (*)
Coliformes thermotolérants / Thermotolerant coliforms	< 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 / Yeasts	< 100/g	NF V 08-059 (*)
Moisissures / Molds	< 100/g	NF V 08-059 (*)
Bacillus Cereus	< 100/g	NF EN ISO7932 (*)

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

Conditionnement / Packaging

Conditionnement :

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

Nombre d'UC par PCB :	4	Poids Net PCB (en kg) :	4.000
Dimension UC en mm (L x l x h) :	230x250x120	Poids brut PCB (en kg) :	
Dimension PCB en mm (L x l x h) :	400x300x150		

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.*

Informations non contractuelles

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

Partie grisée = partie non renseignée / *grey part = not informed part*

Date : 18 09 2021

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



Entreprise
du Patrimoine
Vivant
L'Association
des Savoirs
Français

→ *Commandez en ligne*

www.weiss.fr

#chocolatweiss   #weisschocolate