



Fiche technique / Specification sheet

Code produit / Product code : 1122690

Gencode : 3595181936684

Code douanier / custom code : 1806329000

Nom / Name :
SACHET FONDETTE CEIBA NOIR BIO 64% 1KG
DARK CHOC DROPS CEIBA ORG-FT* 64% 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 64% de cacao minimum *Dark chocolate cocoa 64% 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 couverture peu sucrée en bouche qui présente une force surprenante en attaque grâce à une amertume puissante associée à une belle acidité. Elle s'arrondit ensuite pour laisser place à des notes boisées et des arômes de fruits jaunes bien marqués. Son amertume laisse une bonne longueur en bouche.

Ingrédients / Ingredients :
fèves de cacao de République Dominicaine*, sucre de canne*, beurre de cacao*, émulsifiant : lécithine de tournesol* * Ingrédients biologiques. Ingrédients conformes aux standards du commerce équitable Fairtrade/Max Havelaar : cacao, beurre de cacao, sucre (99,9% du poids total) www.info.fairtrade.net
cocoa beans from Dominican Republic , cane sugar* , cocoa butter* , emulsifier : sunflower lecithin* *Organic ingredients*

Composition / Composition

fèves de cacao / <i>cocoa beans</i>	55%	Finesse / <i>Fineness</i> :	≤ 18 μm
sucre / <i>sugar</i>	35%	Viscosité / <i>Viscosity</i> :	≤ 2 Pa.s
beurre de cacao / <i>cocoa butter</i>	10%	Limite d'écoulement / <i>Limit of flow</i> :	≤ 5 Pa
émulsifiant : lécithine de tournesol / <i>emulsifier : sunflowerlecithin</i>	< 1%	Humidité / <i>Humidity</i>	≤ 0,8 %
% de beurre de cacao total	39.2	Allergènes dans le produit / <i>Allergen in the product</i> :	
% de beurre de cacao ajouté	9.5	Peut contenir des traces de / <i>May contain traces of</i> :	
% de MG laitière	0.0	Lait, Oeuf, Sésame, Fruit à coque Milk, Egg, Sesam, Nut	

Application / utilisation Application / Using

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"/>

Recommandé / *Recommended*

Valeurs nutritionnelles pour 100g Nutritional values per 100g

Energie / <i>Energy</i> :	2318 KJ / 558 kcal	Glucides / <i>Carbohydrate</i> :	38.2 g	Sel / <i>salt</i> :	0.01 g
Matières grasses / <i>Fat</i> :	38.6 g	dont sucres / <i>of which sugars</i> :	35.4 g	Sodium :	3 mg
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i> :	23.1 g	Fibres alimentaires / <i>Fibers</i> :	12.2 g		
		Protéines / <i>Proteins</i> :	8.3 g		

Caractéristiques microbiologiques / microbiological characteristics

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 / *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 artisans
d'Alsace

→ Commandez en ligne

www.weiss.fr

#chocolatweiss   #weisschocolate