



Fiche technique / Specification sheet

Code produit / Product code : 1121407

Gencode : 3595181904522

Code douanier / custom code : 1806201000

Nom / Name :
FONDETTE ATIVAO 67% 10KG
FONDETTE ATIVAO 10KG

Photo produit / Product picture :



Conditionnement :
Poids net: 10KG
Poids brut: 10.62KG

Packaging :
Net weight: 22.00lbs
Gross weight: 23.364lbs

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

Dénomination / Name :

Chocolat noir 67% de cacao minimum *Dark chocolate cocoa 67% minimum*

Description / Description :

Une couverture d'exception, née d'un assemblage subtil de trois origines de fèves. Elle s'annonce bien équilibrée avec des arômes d'abord ronds et frais qui se révèlent crescendo avec une belle intensité. Son caractère bien chocolaté, aux notes chaudes et grillées, s'épanouit sur une bonne longueur en bouche.

An exceptional couverture created from a subtle blend of beans from three different sources. The attack is balanced with rounded, fresh aromas. It then grows in stature, offering a lovely intensity. Its chocolaty flavor, with warm and toasted notes, blossoms into a deliciously long finish.

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

sucre / sugar	32%	Finesse / Fineness :	≤ 18 μm
fèves de cacao / cocoa beans	54%	Viscosité / Viscosity :	≤ 2 Pa.s
beurre de cacao / cocoa butter	14%	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	42.9	Peut contenir des traces de / May contain traces of :	
% de beurre de cacao ajouté	14.0	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 :	2420 KJ / 581 kcal	Glucides / Carbohydrate :	35 g	Sel / salt :	0.01 g
Matières grasses / Fat :	42.9 g	dont sucres / of which sugars :	32.3 g	Sodium :	3 mg
dont acides gras saturés / of which saturates :	25.5 g	Fibres alimentaires / Fibers :	11.9 g		
		Protéines / Proteins :	7.9 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 :	1	Poids Net PCB (en kg) :	10.000
Dimension UC en mm (L x l x h) :	372 x 240 x 265	Poids brut PCB (en kg) :	10.620
Dimension PCB en mm (L x l x h) :	372 x 240 x 265		

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 : 29 10 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