

Nom / Name :

FONDETTE ACARIGUA 70% 5KG
DARK CHOC DROPS ACARIGUA 70% 5KG

Photo produit / Product picture :



Conditionnement :

Poids net: 5KG
Poids brut: 5.327KG

Packaging :

Net weight: 11.000lbs
Gross weight: 11.719lbs

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

Dénomination / Name :

Chocolat noir 70% de cacao minimum *Dark chocolate cocoa 70% minimum*

Description / Description :

Une grande douceur en bouche avec une note finale de fruits rouges très parfumée. Un classique de la Chocolaterie Weiss co-développé avec Michel Chaudun, chocolatier parisien de renom.
A very sweet chocolate couverture, with fruity red berry notes. A Weiss standard created with Michel Chaudun, Parisian chocolatier.

Ingrédients / Ingredients :

fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines, vanille
cocoa beans, sugar, cocoa butter, emulsifier: lecithins, vanilla

Composition / *Composition*

fèves de cacao / <i>cocoa beans</i>	66%	Finesse / <i>Fineness</i> :	18 µm
sucre / <i>sugar</i>	29%	Viscosité / <i>Viscosity</i> :	≤ 2 Pa.s
beurre de cacao / <i>cocoa butter</i>	5%	Limite d'écoulement / <i>Limit of flow</i> :	≤ 8 Pa
émulsifiant : lécithines / <i>émulsifier: lecithins</i>	< 1%	Humidité / <i>Humidity</i>	≤ 0,8 %
vanille / <i>vanilla</i>	< 1%	Allergènes dans le produit / <i>Allergen in the product</i> :	
		Peut contenir des traces de / <i>May contain traces of</i> :	
% de beurre de cacao total	40.6	Lait, Oeuf, Sésame, Fruit à coque	
% de beurre de cacao ajouté	5.0	Milk, Egg, Sesam, Nut	
% de MG laitière	0.0		

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g
Nutritional values per 100g

Energie / <i>Energy</i> :	2333 KJ / 562 kcal	Glucides / <i>Carbohydrate</i> :	32.1 g	Sel / <i>salt</i> :	0.01 g
Matières grasses / <i>Fat</i> :	40.5 g	dont sucres / <i>of which sugars</i> :	28.9 g	Sodium :	3 mg
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i> :	24 g	Fibres alimentaires / <i>Fibers</i> :	14.5 g		
		Protéines / <i>Proteins</i> :	9.8 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 / <i>The laboratory is accredited by COFRAC for marked analysis.</i>		

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) :	300 x 195 x 215	Poids brut PCB (en kg) :	5.327
Dimension PCB en mm (L x l x h) :	300x195x215		

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 : 27 10 2022

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