
	Fiche technique / Specification sheet		Code produit / Product code : 1022 062		
			Gencode : 3 595 180 220 623		
	Nom / Name : FONDETTTE LICHU 64% 5KG		Code douanier / Custom code: 1806201000		
Conditionnement / Packaging: Seau de 5 kg / 11 lb pail		Poids net : 5KG Poids brut : 5,232KG		Photo produit / Product picture 	
Dénomination / Description Produit / Ingrédients <i>Name / Product description / Ingredients</i>					
Dénomination / Name : Chocolat noir de couverture 64% de cacao minimum. / <i>Dark couverture chocolate 64% cocoa minimum.</i>					
Description / Description: Chocolat Weiss innove dans le domaine des chocolats pures origines en étant le premier à développer une couverture pure Vietnam. Lichu 64% dévoile des arômes épicés surprenants qui apportent une sensation de fraîcheur unique dans les mousses, les ganaches et les pâtisseries. <i>Chocolat Weiss innovates in the field of pure origin chocolates being the first to develop a pure Vietnam chocolate.</i> <i>Lichu 64% reveals spicy surprising aromas which provide a unique cooling sensation, in chocolate mousse, ganache and pastries.</i>					
Ingrédients / Ingredients: Fèves de cacao du Vietnam, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA sans OGM, vanille. <i>Cocoa beans from vietnam, sugar, cocoa butter, emulsifier: GMO free SOYA lecithin, vanilla.</i>					
Composition <i>Composition</i>					
Fèves de cacao / cocoa beans	60,0%	Finesse / Fineness:	≤ 18 µm		
Sucre / sugar	34,5%	Viscosité / Viscosity :	≤ 2 Pa.s		
Beurre de cacao / cocoa butter	5,1%	Limite d'écoulement / Limit of flow :	≤ 6 Pa		
Lécithine de soja / soya lecithin	< 1%	Humidité / Humidity	≤ 0,8 %		
Vanille / vanilla	< 1%	Peut contenir des traces de / May contain traces of :			
Allergènes dans le produit / Allergen in the product : Soja / Soya		Lait, oeuf, fruits à coque, sésame <i>Milk, egg, sesame, nuts</i>			
Application / utilisation <i>Application / Using</i>					
Ganache Pâtissière / Pastry ganache	<input checked="" type="checkbox"/>	Décor / Decoration	<input type="checkbox"/>		
Enrobage / Coating	<input type="checkbox"/>	Sauce / Sauce	<input type="checkbox"/>		
Moulage / Moulding	<input type="checkbox"/>	Glace / Ice cream	<input type="checkbox"/>		
Ganache bonbon / confectionery ganache	<input checked="" type="checkbox"/>	Boisson chocolat / Chocolate drink	<input type="checkbox"/>		
Mousse / Mousse	<input checked="" type="checkbox"/>	Nappage / Glaze	<input type="checkbox"/>		
<input checked="" type="checkbox"/> Recommandé / Recommended					
Valeurs nutritionnelles pour 100g / <i>Nutritional values per 100 g</i>					
Energie / Energy:	2321kJ/558kcal	Glucides / Carbohydrate :	38,3g	Sel / salt:	0,01 g
Matières grasses / Fat :	38,5g	dont sucres / of which sugars :	35,5g	Sodium :	2,9mg
dont acides gras saturés / of which saturates :	22,8g	Fibres alimentaires / Fibers :	12,5g	Protéines / Proteins:	8,3g
Caractéristiques microbiologiques / microbiological characteristics					
Microorganismes / Microorganisms		Selon le règlement CE 2073/2005 modifié / based on CE 2073/2005 modified		Méthode / Method	
Flore aérobique mésophile (30°C) / Mesophilic aerobic microorganisms				Méthode interne selon NF V 08-051 / Internal method based on NF V 08-051	
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 (*)	
Moisissures / Molds		< 100 / g		NF V 08-059 (*)	
Levures / Yeasts		< 100 / g		NF V 08-059 (*)	
(*) le laboratoire est accrédité COFRAC pour les analyses marquées / The laboratory is accredited by COFRAC for marked analysis.					
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. / <i>To be controlled at reception : inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document.</i>					
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 / <i>Store in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 16°C and 18°C. Protect from light and odours.</i>					
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 .*

Validée par le Responsable Qualité / *Approved by Quality Manager*

Informations non contractuelles

Date 30 01 2017

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

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